



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 24/01/2023
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	SAUCISSON DE VEAU 1/2 IM 1,7KG*6/E18
Code article (original)	14553
Description statutaire	Saucisson cuit de viande de porc et viande de veau
EAN code	5411319095314
N° CE	B2

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Dacor, Imperial Meat Products VOF	Dacor, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B2	B2
Adresse	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact	Nom Robby Deroo E-mail imperialmeat.quality@campofriofg.com Mobile	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson cuit de viande de porc et viande de veau			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	1.7 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	1.7
Packs / box		6	poids / boîte	10.2
Boxes / Palette		28	poids / palette	285.6
Température de conservation	0			
Durée de conservation	42 jours			
Guide d'utilisation	Conserver au frais (optimum +4°C, max. +7°C). Après ouverture, durée de conservation limitée.			
Traçabilité	Conserver au frais (optimum +4°C, max. +7°C). Après ouverture, durée de conservation limitée.			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	180 mm	
		Largeur	110 mm	
		Hauteur	110 mm	
		Calibre		
Tares	Plastiques			
	Papier			
	Métaux			
	Autres			
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
Tares	Plastiques			
	Papier			
	Métaux			
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 24/01/2023
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	168
	Poids net	285.6 kg
	Poids brut	365 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT <i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i>	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
viande de porc	65	Non	Non	Non	
eau		Non	Non	Non	
graisse de porc		Non	Non	Non	
viande de veau	5	Non	Non	Non	
amidon		Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
sirop de glucose		Non	Non	Non	
épices		Non	Non	Non	
extrait d'épice		Non	Non	Non	
arôme naturel		Non	Non	Non	
extrait de patate douce		Non	Non	Non	
antioxydant: E301		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 24/01/2023
 EDITION N° pag 3-5

régulateur d'acidité: E330		Non	Non	Non	
stabilisant: E450		Non	Non	Non	
conservateur: E250		Non	Non	Non	

* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont approuvés par le groupe et s'ils fournissent des produits avec la même qualité microbologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients
Viande de porc (65%), eau, graisse de porc, viande de veau (5%), amidon, sel, dextrose, sirop de glucose, épices, extrait d'épice, arôme naturel, extrait de patate douce, antioxydant: E301; régulateur d'acidité: E330; stabilisant: E450; conservateur: E250.
Claims sur l'emballage
Savoir-faire belge, sans exhausteurs de goût ajoutés, source de protéines
Déclaration de QUID
65%
Allergènes
Peut contenir des traces d'oeuf



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
 DATE 24/01/2023
 EDITION N° pag 4-5

5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origine d'allergènes - Ingrédient
1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	
a. Blé	-	
b. Seigle	-	
c. Orge	-	
d. Avoine	-	
e. Sarrasin	-	
f. Kamut	-	
g. Leurs souches hybridées	-	
2. Crustacés et produits à base de crustacés	-	
3. Oeufs et produits à base d'oeufs	?	
4. Poisson et produits à base de poisson	-	
5. Arachides et produits à base d'arachides	-	
6. Soja et produits à base de soja	-	
7. Lait et produits à base de lait	-	
a. Lait	-	
b. Dérivats de lait	-	
c. Lactose	-	
8. Noix et produits à base de noix	-	
a. Amande (Amygdalus communis L.)	-	
b. Noisettes (Corylus avellana)	-	
c. Noyer (Juglans regia)	-	
d. Anacardier (Anacardium occidentale)	-	
e. Noix de Pecan (Carya illinoensis)	-	
f. Noix brésil (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache (Pistacia vera)	-	
h. Noix de macadamia et noix de riz (Macadamia Ternifolia)	-	
9. Céleri et produits à base de céleri	-	
10. Moutarde et produits à base de moutarde	-	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
12. Anhydride sulfureux et sulfites en quantité plus que 10mg/Kg ou mg/l exprimées en SO2 (>10 ppm).	-	
13. Lupin et produits à base de lupin	-	
14. Mollusques et produits à base de mollusques	-	
15. Autres	-	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 24/01/2023
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1264	379
Energie	kcal	306	92
Matières grasses	g	28.0	8.4
- dont acides gras saturés	g	10.6	3.2
Glucides	g	3.7	1.1
- dont sucres	g	0.3	0.1
Fibres alimentaires	g	0	0
Protéines	g	10	2.9
Sel	g	1.6	0.48

8- CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	< 1.10 ⁴
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10 ³
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 ⁴