



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 21/06/2024
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	SAUCISSON DE FERME IM DFM 1.2KG*15/E246
Code article (original)	29302
Description statutaire	Saucisson sec fumé fermenté de viande de porc
EAN code	5411328076588
N° CE	B117

1a – SITE DE PRODUCTION1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Imperial, Imperial Meat Products VOF	Imperial, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B117	B117
Adresse	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Jolien De Mey	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fumé fermenté de viande de porc				
Type d'emballage	autre				
Poids net	1.215 kg	Poids fixed ou variable		Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		1.215
Packs / box		15	poids / boîte		18.225
Boxes / Palette		28	poids / palette		510.3
Température de conservation	Tenir au max. 7°C				
Durée de conservation	56 jours				
Guide d'utilisation	0				
Traçabilité					
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire				
Codage	LXXXXXX				
Grandeur du lot					

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	450 mm	
		Largeur	60 mm	
		Hauteur	60 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
		Autres		
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
		Autres		



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 20/06/2024
EDITION N° pag 2-5

Paquette	Type	palette
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	420
	Poids net	510.3 kg
	Poids brut	594.503 kg
	Longueur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1831 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		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateurs: E202, E235		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 20/06/2024
EDITION N° pag 3-5

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

Liste d'ingrédients

Viande de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, épices, antioxydant: E301; colorant: E120; conservateurs: E250, E252; ferments; traitement de surface: conservateurs: E202, E235.

Claims sur l'emballage

Sans gluten, Savoir-faire Belge, Sans exhausteurs de goût ajoutés, Source de protéines

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 118g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de: lait, moutarde, céleri

Détection des métaux

0



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°C
20/06/2024
pag 4-55- 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
DATE
EDITION N°C
20/06/2024
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	1577	473
Energie	kcal	380	114
Matières grasses	g	32	9.6
- dont acides gras saturés	g	12	3.7
Glucides	g	0.1	0.0
- dont sucres	g	0.1	0.0
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	23	6.9
Sel	g	3.7	1.11

8- CRITERES MICROBIOLOGIQUES(*)

(*) Selon Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Paramètres	Unité	Tolérances après emballé	Fin de la durée de conservation
Flore total aérobie	cfu/g	-	-
Enterobactéries	cfu/g	1×10^3	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3×10^3	3×10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	-	-