



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 29/03/2024
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	SAL. POIVRE EECLOONAAR IM 2,2KG*8/E246
Code article (original)	29964
Description statutaire	Saucisson sec fumé de viande de porc et boeuf enrobé en poivre
EAN code	5411328090386
N° CE	B117

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – 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	Robby Deroo	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fumé de viande de porc et boeuf enrobé en poivre				
Type d'emballage	Conditionné sous atmosphère protectrice				
Poids net	2.236 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		2.236
Packs / box		8	poids / boîte		17.888
Boxes / Palette		28	poids / palette		500.864
Température de conservation	Conserver au frais 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	piece	
	Dimensions	Longeur	260 mm
		Largeur	110 mm
		Hauteur	75 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
		Autres	
Emballage secondaire	Type	Box	
	Dimensions	Longeur	600 mm
		Largeur	400 mm
		Hauteur	241 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
		Autres	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT		VERSION	C
		DATE	29/03/2024
		EDITION N°	pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	224
	Poids net	500.864 kg
	Poids brut	587.408 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		Non	Non	Non	
Viande de boeuf		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Ail		Non	Non	Non	
Arôme naturel		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	
Conservateurs: E250, E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	
Enrobage de poivre: poivre, gélatine, sel, graisse de palme, conservateur: E202.	4	Non	Non	Non	



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	29/03/2024
		EDITION N°	pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1378	413
Energie	kcal	332	100
Matières grasses	g	27	8.1
- dont acides gras saturés	g	10	3.1
Glucides	g	0.3	0.1
- dont sucres	g	0.1	0.0
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	22	6.6
Sel	g	3.5	1.05

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 x 10^3	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3 x 10^3	3 x 10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bacteriés lactiques	cfu/g	-	-