



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 6/03/2024
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DS SMS IM TUR SAL.DINDO DFM 1.9KG*10/E18
Code article (original)	12692
Description statutaire	Saucisson sec fumé de viande de porc et dinde
EAN code	5411363751105
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	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fumé de viande de porc et dinde			
Type d'emballage	Atmosphère Protectrice			
Poids net	1.862 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	1.862
Packs / box		10	poids / boîte	18.62
Boxes / Palette		28	poids / palette	521.36
Température de conservation				4 °C
Durée de conservation				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	340 mm	
		Largeur	50 mm	
		Hauteur	100 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
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 A
 DATE 6/03/2024
 EDITION N° pag 2-5

Emballage tertiaire	Type		
	Dimensions	Longueur	
		Largeur	
		Hauteur	
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métaux	
Autres			

Palettee	Type		pallet
	Boxes/couche		4
	Couche/Palette		7
	Boxes / Palette		28
	Unités / Palette		280
	Poids net		521.36 kg
	Poids brut		604.88 kg
	Longueur		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 dinde		Non	Non	Non	
Viande de porc		Non	Non	Non	
Graisse de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Ail		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	
Exhausteur de goût: E621		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 6/03/2024
 EDITION N° pag 3-5

Conservateur: E252		Non	Non	Non	
Arôme de fumée		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	
Traitement de surface: E202		Non	Non	Non	
Traitement de surface: E235		Non	Non	Non	

* 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 dinde, viande de porc, graisse de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, épices, ail, extraits d'épices, antioxydant: E301; colorant: E120; exhausteur de goût: E621; conservateurs: E250, E252; arôme de fumée, fumée; traitement de surface: conservateurs: E202, E235.
Claims sur l'emballage
sans gluten, savoir-faire Belge, source de protéines
Déclaration de QUID
100g de produit préparé à partir de 70g de viande de dinde et 49g de viande de porc.
Allergènes
0
Mode d'utilisation
0



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 6/03/2024
 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	-	

(*) Cette déclaration d'allergènes doit également inclure les risques de contaminations transversales ou accidentelles.



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°A
6/03/2024
pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONELLE

Paramètres	Unité	Valeur Pro 100g	Valeur Portion
Energie	kJ	1373	412
Energie	kcal	331	99
Matières grasses	g	27	8.1
- dont acides gras saturés	g	10	3.1
Glucides	g	<0.5	<0.5
- dont sucres	g	<0.5	<0.5
Protéines	g	22	6.6
Sel	g	4.2	1.3
pH		4.8	4.8
aw		0.920	0.920

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	-^-
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10^3
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10^2
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-