



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B  
DATE 12/07/2023  
EDITION N° pag 1-5

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Nom du produit          | DH ARD MA FIL.ARD.VAC DFM 2.3KG*8/E246 |
| Code article (original) | 14024                                  |
| Description statutaire  | Filet de porc fumé                     |
| EAN code                | 5410916083304                          |
| N° CE                   | B280                                   |

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

|                 |  |   |
|-----------------|--|---|
| Entreprise      | Champlon, Imperial Meat Products VOF   | Champlon, Imperial Meat Products VOF                |
| N° CE           | B280   | B280  |
| Adresse         | Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Te  | Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville |
| Téléphone / Fax | +32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00  |   |
| Contact         | Griet De Coster  |   |
| Nom             | Griet De Coster  |   |
| E-mail          | <a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a> |   |
| Mobile          |  |   |

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

|                               |   |                        |                 |                   |
|-------------------------------|---|------------------------|-----------------|-------------------|
| Description de produit courte | Filet de porc fumé                      |                        |                 |                   |
| Type d'emballage              | sous vide                               |                        |                 |                   |
| Poids net                     | 2.318 kg                                | Poids fixe ou variable |                 | Metrological e no |
| Unités / pack                 |   | 1                      | poids / unité   | 2.318             |
| Packs / box                   |   | 8                      | poids / boîte   | 18.544            |
| Boxes / Palette               |   | 28                     | poids / palette | 519.232           |
| Température de conservation   | 0                                       |                        |                 |                   |
| Durée de conservation         | 70 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   | 200 mm |  |
|                      |            | Largeur    | 200 mm |  |
|                      |            | Hauteur    | 60 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 B  
 DATE 12/07/2023  
 EDITION N° pag 2-5

|          |                  |            |
|----------|------------------|------------|
| Palettee | Type             | pallet     |
|          | Boxes/couche     | 4          |
|          | Couche/Palette   | 7          |
|          | Boxes / Palette  | 28         |
|          | Unités / Palette | 224        |
|          | Poids net        | 519.232 kg |
|          | Poids brut       | 612.272 kg |
|          | Longeur          | 1200 mm    |
|          | Largeur          | 800 mm     |
|          | Hauteur          | 1837 mm    |

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

| INGREDIENT<br><i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i> | % | GMO<br>Oui/Non | Ionisé<br>Oui/Non | Particule<br>nano<br>Oui/Non | Pays d'origine |
|---|---|----------------|-------------------|------------------------------|----------------|
| Viande de porc  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Sel   |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Dextrose  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Epices  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Plantes aromatiques   |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Poudre d'ail  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Arôme   |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Antioxydant: E301   |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Conservateur: E250  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Conservateur: E252  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Fumée   |   | Non            | Non               | Non                          |                |
|   |   |                |                   |                              |                |
|   |   |                |                   |                              |                |





FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B  
 DATE 12/07/2023  
 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 B  
DATE 12/07/2023  
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

|                   |  |
|-------------------|--|
| Couleur/Apparence |  |
| Odeur             |  |
| Texture           |  |
| Goût              |  |
| Autres            |  |

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONNELLE

| Paramètres                 | Unité | Valeur pro portion | Valeur pro portion de 30g |
|----------------------------|-------|--------------------|---------------------------|
| Energie                    | kJ    | 602                | 181                       |
| Energie                    | kcal  | 143                | 43                        |
| Matières grasses           | g     | 3.0                | 0.9                       |
| - dont acides gras saturés | g     | 1.1                | 0.3                       |
| Glucides                   | g     | 0.9                | 0.3                       |
| - dont sucres              | g     | 0.9                | 0.3                       |
| Fibres alimentaires        | g     | 0.0                | 0.0                       |
| Protéines                  | g     | 28                 | 8.4                       |
| Sel                        | g     | 4.4                | 1.32                      |

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   | $3 \times 10^5$          | $3 \times 10^6$                 |
| Enterobactéries        | cfu/g   | $5 \times 10^3$          | -                               |
| Staphylococcus aureus  | cfu/g   | $3 \times 10^3$          | $3 \times 10^3$                 |
| Salmonella spp         | cfu/25g | Absent                   | Absent                          |
| Listeria monocytogenes | cfu/25g | Absent                   | Absent                          |
| Bactériés lactiques    | cfu/g   | $3 \times 10^4$          | $3 \times 10^7$                 |