



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 23/04/2024
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DS SDS IM FIORINO DFM 1,1KG1315
Code article (original)	39364
Description statutaire	Viande de porc fermentée séchée aux protéine de lait
EAN code	95411761393641
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		
Nom	Griet De Coster	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofig.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Viande de porc fermentée séchée aux protéine de lait				
Type d'emballage	autre				
Poids net	1.1 kg	Poids fixed ou variable		Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		1.1
Packs / box		1	poids / boîte		1.1
Boxes / Palette		80	poids / palette		88
Température de conservation	Conserver au frais à 7°C.				
Durée de conservation	49 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	Longueur	200 mm	
		Largeur	95 mm	
		Hauteur	70 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				
Emballage secondaire	Type			Box
	Dimensions	Longueur	294 mm	
		Largeur	140 mm	
		Hauteur	90 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 23/04/2024
EDITION N° pag 2-5

Palette	Type	pallet
	Boxes/couche	16
	Couche/Palette	5
	Boxes / Palette	80
	Unités / Palette	80
	Poids net	88 kg
	Poids brut	119.72 kg
	Longueur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	600 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT (Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Protéine de LAIT		Non	Non	Non	
epices		Non	Non	Non	
Maltodextrine		Non	Non	Non	
Arôme naturel		Non	Non	Non	
Poudre d'ail		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateurs: E250, E252		Non	Non	Non	
Ferments.		Non	Non	Non	
Traitement de surface: colorant: E170, conservateur: E202		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

A
23/04/2024
pag 3-5

* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont approuvés 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, dextrose, protéine de LAIT, épices, maltodextrine, arôme naturel, poudre d'ail, antioxydant: E301, conservateurs: E250, E252. Ferments. Traitement de surface: colorant: E170, conservateur: E202.

Claims sur l'emballage

Sans exhausteurs de goût ajoutés, Riche en protéines

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 140g de viande.

Allergènes

Contient: lait



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°A
23/04/2024
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 A
DATE 23/04/2024
EDITION N° pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1339	402
Energie	kcal	322	97
Matières grasses	g	24.3	7.3
- dont acides gras saturés	g	9.2	2.8
Glucides	g	0.0	0.0
- dont sucres	g	0.0	0.0
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	26	7.8
Sel	g	3.8	1.14

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	-^-