

SPÉCIFICATION DE PRODUIT



jan gevers

Ambachtsstraat 1-5 B-2400 Mol

Tel. algemeen +32 (0)14 34 70 70 | Fax +32 (0)14 31 66 10 | info@jangevers.be

BTW BE 0403.772.396 RPR Turnhout

POUR ARCHIVAGE	
Mots-clés	Spécification du produit <input type="checkbox"/> nouveau <input type="checkbox"/> modification (ancien nom : ancien code barre :)
	Numéro d'article 53089
	Nom Boerenringworst
	Marque BonGou

1. GÉNÉRALITÉS					
Dénomination de vente commerciale NL	BOERENWORST				
Dénomination de vente commerciale FR	COLLIER DE FERME				
Poids ou volume déclaré	+-165	in <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml	<input type="checkbox"/> avec "e" / <input checked="" type="checkbox"/> sans "e"		
			Poids variable	<input checked="" type="checkbox"/> oui / <input type="checkbox"/> non	
			Poids net égoutté	g	
Prix facturé brut (par UC en €)				Prix conseillé pour le consommateur	
Pourcentage TVA	<input type="checkbox"/> 0% <input checked="" type="checkbox"/> 6% <input type="checkbox"/> 12% <input type="checkbox"/> 21%				
Intrastat : code	16010091	Pays de provenance	Belgique	Pays d'origine	Belgique

3. CONDITIONNEMENT / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES									
Level	Description boîte, bouteille, ... SKIN, sous vide	Quantité	Code barre / EAN	L (cm)	B (cm)	H (cm)	Brut (kg)	Nette (kg)	Tare (kg)
L1	Barquette Papertray petit	1	5414657027764	19	15,4	1,2		+0,165	
L2	Petit carton	1	5414657027771	29,4	23,8	7,1			
L3	Euro Palette	28		80	120	14,4			

Fermeture de sécurité <input checked="" type="checkbox"/>	Easy opening <input checked="" type="checkbox"/>	Easy peel <input checked="" type="checkbox"/>	Bouchon réfermable <input type="checkbox"/>
---	--	---	---

QUANTITÉ			
Unité de consommation/carton (U) :		cartons/couche (C) :	
		niveaux/palette (R) :	

SORTE EPS-BAC ET PALETTE (VEUILLEZ INDIQUER QUEL EST APPLICABLE A LIVRAISON)			
EPS H (52)		EPS 46 (58)	Pallet eurochep 120x80 (892)
EPS M (53)		EPS 13 (59)	Pallet LPR chepformaaf (899)
EPS L (54)		EPS 18 (60)	Pallet LPR euroformaaf (900)
EPS T (55)		EPS 610 (63)	Pallet IPP 120x80 (906)
EPS S (56)		EPS 410 (64)	Pallet IPP 120x100 (907)
EPS 24 (57)		Pallet chep 120x100(890)	Pallet euro 120x80 (922)
Autre			

4. DURÉE ET CONDITIONS SPÉCIFIQUES DE CONSERVATION				
	UNITÉ	MINIMUM	OPTIMALE	MAXIMUM
Durée de conservation après production	Jours			
Conservation à la livraison	Jours	25		

SPÉCIFICATION DE PRODUIT

Température de conservation	°C		0-4°C	4°C
Durée de conservation après ouverture	Jours		3	3
Mention de la durée de conservation comme suit	<input type="checkbox"/> date conservation minimale = "à consommer de préférence avant" <input type="checkbox"/> date conservation minimale = "à consommer de préférence avant fin" <input checked="" type="checkbox"/> date limite d'utilisation = "à consommer jusqu'au"			
Mention de la durée de conservation sur	<input type="checkbox"/> couvercle	<input type="checkbox"/> sol	<input type="checkbox"/> côté	<input type="checkbox"/> emballage <input checked="" type="checkbox"/> étiquette
Conditions de conservation après ouverture	Au frigo à max. 4 °C (3 jours max.)			
Conditions et durée de conservation après cuire/dégeler (seulement pour bake-off)				

8. CARACTÉRISTIQUES LIÉES AU PRODUIT	
PARAMÈTRES SENSORIELS	
Aspect et couleur	rouge/brun avec des petits pièces de blanches de graisse
Goût (pour les denrées alimentaires)	Typique pour un salami, légèrement aigre
Odeur	Typique pour un salami, un odeur fumé
Texture	Typique pour un salami
Évolution pendant la durée de	Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration

10. NORMES LIÉES AU PRODUIT	
10.1 NORMES CHIMIQUES (UNIQUEMENT POUR LES CHARCUTERIES ET LES SALADES)	
Protéines étrangères à la viande	Présent (protéines de lait)
Protéines animales	%
Collagène/Protéines animales	max 25
Collagène	%
Nitrite	max 30 ppm
Nitrate	max 150 ppm ajouté ppm
Humidité/Protéines animales	
Glutamates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input checked="" type="checkbox"/> absent
Total phosphates	max 0.5 %
Phosphates ajoutés	<input checked="" type="checkbox"/> présent <input type="checkbox"/> absent
Phosphate/protéine (P205)	
Amidon	%

10.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES À LA LIVRAISON				
PARAMÈTRE	MINIMUM	TYPIQUE	MAXIMUM	MÉTHODE DE CONTRÔLE
Valeur pH		4.8	5.0	
Bric				
Teneur en humidité				
Autres : ...aw			0.94	

10.3 CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES À LA LIVRAISON			
MICRO-ORGANISME	TYPIQUE	MAX. OU MIN.	MÉTHODE DE RÉFÉRENCE

NORMES MICROBIOLOGIQUES POUR LES CHARCUTERIES

SOURCES :

- RÈGLEMENT (CE) N° 1441 / 2007 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires Chapitre 1 (Critères de sécurité des denrées alimentaires).
- Limites de notifications et critères AFSCA.
- MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN & wettelijke microbiologische criteria van Rijksuniversiteit Gent (critères microbiologiques Université de Gand).
- Critères microbiologiques FCD (Fédération des entreprises du commerce et de la distribution).

SPÉCIFICATION DE PRODUIT

CHARCUTERIES CRUES : CONTROLES A LA DLC DES PRODUITS TRANCHES ET CONDITIONNES :			
Germes	m	M	Sources
Salmonella	Absence dans 25 g		CE N° 1441/2007 (notification)
Listeria Monocytogenes	Absence dans 25 g		CE N° 1441/2007 (notification)
Staphylococcus aureus / g	10 ²	10 ³	Critère indicatif AFSCA
Escherichia coli / g	10 ²	10 ³	Critère interne < RUG
CHARCUTERIES CUITES : CONTROLES A LA DLC DES PRODUITS TRANCHES ET CONDITIONNES :			
Germes	m	M	Sources
Salmonella	Absence dans 25 g		CE N° 1441/2007 (notification)
Listeria Monocytogenes	Absence dans 25 g		CE N° 1441/2007 (notification)
ASR (anaérobie sulfito-réducteur) /g	10 ²	10 ³	RUG
Staphylococcus aureus / g	10 ²	10 ³	FCD
Enterobacteriaceae / g	5x10 ²	5x10 ³	Critère indicatif AFSCA
Escherichia coli / g	10	10	FCD
Flore Lactique	10 ⁷		RUG critère indicatif sujet à interprétation suivant tests organoleptiques

11. INFORMATION SUPPLEMENTAIRES	
11.1 MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE	OUI / NON?
"conditionné sous atmosphère protectrice".	Oui
"bien cuire au cœur avant consommation".	
"produit dégelé"	
"avec de l'eau ajouté"	
"viande/poisson reconstitué"	
"avec édulcorants (et sucres)"	
"Contient une source de phénylalanine"	
"Une consommation excessive peut avoir un effet laxatif"	
11.2 AUTRES MENTIONS (LÉGALES) ET CERTIFICATS	OUI / NON?
RSPO (MB/SG)	PA
UTZ	
ASC	
MSC	
ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR	PA
ABSENCE DE COLORANTS AZO	oui
11.3 INGRÉDIENTS SOUMIS À UN RAYONNEMENT	OUI / NON?
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) qui a/ont été rayonné	oui
SI NON, LE/LES INGRÉDIENT/S SOUMIS À UN RAYONNEMENT SONT LES SUIVANTS	

SPÉCIFICATION DE PRODUIT

12. COMPOSITION DU PRODUIT

12.1 RECETTE DU PRODUIT

MATIÈRES PREMIÈRES / INGRÉDIENTS / ADDITIFS (NUMÉROS E) DANS LA RECETTE	COMPOSITION DES INGRÉDIENTS COMPOSÉS (LE CAS ÉCHÉANT)	PAYS / RÉGION D'ORIGINE	% DANS LA RECETTE	% DANS LE PRODUIT FINAL	REMARQUES
Viande de porc		EU		119	119g de viande de porc utilisés pour 100g de produit
Gras de porc		EU		3.3%	
Sel		Pays-Bas, Danemark		3.3%	
Protéines de lait		EU		<2%	
Dextrose		EU		<2%	origin: maïs
Epices et plantes aromatiques		Indonésie, Chine, Vietnam, Brésil, Equateur, Inde		<2%	
Colorant : E162		EU		<2%	
Antioxydants : E301, E392		Chine, Danemark		<2%	
Stabilisant : E450		EU, Israël		<2%	
Conservateurs : E250, E252		EU		<2%	
Lactose		EU		<2%	
Ferments		France, Danemark		<2%	
Fumée		Belgique, Allemagne		<2%	
TOTAAL			100%	100%	

12.2 LISTE D'INGRÉDIENTS NÉERLANDAIS (déclaration sur l'emballage conformément à directive ce en vigueur *)

In ingrediënten: varkensvlees, varkensvet, zout, MELKeiwitten, dextrose, kruiden en specerijen, kleurstof: E162, antioxidanten: E301, E392, stabilisator: E450, conserveermiddelen: E250, E252, LACTOSE, fermenten, rook.

Voor 100g product werd 119g varkensvlees gebruikt.

12.3 LISTE D'INGRÉDIENTS FRANÇAIS (déclaration sur l'emballage conformément à directive ce en vigueur *)

Ingrédients: viande de porc, gras de porc, sel, protéines de LAIT, dextrose, plantes aromatiques et épices, colorant: E162, antioxydant: E301, E392, stabilisant: E450, conservateurs: E250, E252, LACTOSE, ferments, fumée.

119g de viande de porc utilisés pour 100g de produit.

*Pour les aliments: 1169/2011 + QUID (% dans le produit fini)

SPÉCIFICATION DE PRODUIT

13. LISTE D'ALLERGÈNES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES			
	contient	peut contenir	ingrédients en cause
1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et			
Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)			
Seigle			
Orge			
Avoine			
Leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales			
2. Crustacés (homard, crabe, crevette...)			
3. Œufs			
4. Poisson			
5. Arachides			
6. Soja			
7. Lait (et lactose)	x		protéines de lait, lactose
8. Fruits à coque			
Amandes			
Noisettes			
Noix			
Noix de cajou			
Noix de pécan			
Noix du Brésil			
Pistaches			
Noix de Macadamia			
Produits à base de ces fruits			
9. Céleri			
10. Moutarde			
11. Graines de sésame			
12. Lupin			
13. Mollusques (moules, huîtres, mactres, escargots, calmars...)			
14. Dioxyde de soufre/sulfite (E220-E228 : >10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO ₂))			

SPÉCIFICATION DE PRODUIT

14. VALEURS NUTRITION (suivant directive 90/496/EEG)						
	unité	moyenne par 100 <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml		Moyenne par portion de g/ml		analyse (A) ou calcul (C)
Energie	kJ	1650				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
	kcal	399				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
Matières grasses	g	35				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont acides gras saturés	g	14.5				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont oméga 3	g					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Glucides :	g	0.5				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
dont sucres :	g	0.5				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Fibres alimentaires	g					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Protéines	g	20				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Sodium (par analyse)	g	1.3				<input checked="" type="checkbox"/> A
Sel	g	3.3				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
VITAMINES (facultatif, sauf si leur présence est alléguée)	AJR	par 100g/ml	% AJR	par portion	% AJR	Analyse/Calcul
Vitamine A (retinol) (µg)	800 µg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Vitamine B1 (thiamine) (mg)	1,4 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Vitamine B2 (riboflavine) (mg)	1,6 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Vitamine B12 (cyanocobalamine) (µg)	1 µg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Vitamine C (acide ascorbique) (mg)	60 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Vitamine D (calciferol) (µg)	5 µg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Autres : ...						<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
MINÉRAUX (facultatif, sauf si leur présence est alléguée)	ADH	par 100g/ml	% AJR	par portion	% AJR	Analyse/Calcul
Calcium (mg)	800 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Fer (mg)	14 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Autres : ...						<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C