

SPÉCIFICATION DE PRODUIT

Température de conservation	°C		0-4°C	4°C	
Durée de conservation après ouverture	Jours			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)					

4. CARACTÉRISTIQUES LIÉES AU PRODUIT	
PARAMÈTRES SENSORIELS	
Aspect et couleur	Rouge, blanc
Goût (pour les denrées alimentaires)	Saveur salé agréable
Odeur	Arôme salé agréables
Texture	Ferme
Évolution pendant la durée de	Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration

5. NORMES LIÉES AU PRODUIT	
5.1 NORMES CHIMIQUES (UNIQUEMENT POUR LES CHARCUTERIES ET LES SALADES)	
Protéines étrangères à la viande	
Protéines animales	
Collagène/Protéines animales	/
Collagène	/ /
Nitrite	
Nitrate	
Humidité/Protéines animales	/
Glutamates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input type="checkbox"/> absent
Total phosphates	/ /
Phosphates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input type="checkbox"/> absent
Phosphate/protéine (P205)	/
Amidon	/ /

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

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

NORMES MICROBIOLOGIQUES POUR LES CHARCUTERIES → **LES GUIDES de l'Université de Gand**

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 sulfite-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

6. INFORMATION SUPPLEMENTAIRES	
6.1 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"	
6.2 AUTRES MENTIONS (LÉGALES) ET CERTIFICATS	OUI / NON?
RSPO (MB/SG)	
UTZ	
ASC	
MSC	
ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR	
ABSENCE DE COLORANTS AZO	
6.3 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

8. 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)		X	
Seigle			
Orge			
Avoine			
Leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales			
2. Crustacés (homard, crabe, crevette...)			
3. Œufs		X	
4. Poisson			
5. Arachides			
6. Soja		X	
7. Lait (et lactose)		X	
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		X	
10. Moutarde		X	
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

9. 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	+/- 865				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
	kcal	+/- 207				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
Matières grasses	g	+/- 11,11				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
dont acides gras saturés	g	+/- 3,66				<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 checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
dont sucres :	g	+/- 1,2				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
Fibres alimentaires	g					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
Protéines	g	+/- 14,2				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
Sodium (par analyse)	g					<input type="checkbox"/> A	
Sel	g	+/- 3,4				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input 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	