

# 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	53103
	Nom	Varkensgebraad
	Marque	BonGou

1. GÉNÉRALITÉS	
Dénomination de vente commerciale NL	Varkensgebraad
Dénomination de vente commerciale FR	Roti de porc
Poids ou volume déclaré	165 in <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml
	avec "e"
	Poids variable <input checked="" type="checkbox"/> non
	Poids net égoutté <b>g</b>
Prix facturé brut (par UC en €)	
Pourcentage TVA	<input type="checkbox"/> 0% <input checked="" type="checkbox"/> 6% <input type="checkbox"/> 12% <input type="checkbox"/> 21%
Intrastat : code	16024110
Pays de provenance	BE
Pays d'origine	BE

2. 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	5414657028129	19	15,4	1,2	0,181	0,165	
L2	Petit carton	1	5414657028136	29,4	23,8	7,1			
L3	Euro Palette	1		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			

3. DURÉE ET CONDITIONS SPÉCIFIQUES DE CONSERVATION				
	UNITÉ	MINIMUM	OPTIMALE	MAXIMUM
Durée de conservation après production	Jours			
Durée de conservation à la livraison (en freeze cooling)	Jours	18		

# 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	Elaboré à partir de longe de premier choix
Goût (pour les denrées alimentaires)	Bacon de porc cuit / salé et fumée
Odeur	Fumée
Texture	Sensation en bouche entre dur et moelleux
Évolution pendant la durée de	<b>Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration</b>

5. NORMES LIEES 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	ppm
Nitrate	ppm
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

### 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

<b>CHARCUTERIES CRUES : CONTROLES A LA DLC DES PRODUITS TRANCHES ET CONDITIONNES :</b>			
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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Critère indicatif AFSCA
Escherichia coli / g	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Critère interne < RUG
<b>CHARCUTERIES CUITES : CONTROLES A LA DLC DES PRODUITS TRANCHES ET CONDITIONNES :</b>			
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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	RUG
Staphylococcus aureus / g	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	FCD
Enterobacteriaceae / g	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>	Critère indicatif AFSCA
Escherichia coli / g	10	10	FCD
Flore Lactique	10 <sup>7</sup>		RUG critère indicatif sujet à interprétation suivant tests organoleptiques

<b>6. INFORMATION SUPPLEMENTAIRES</b>	
<b>6.1 MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE</b>	<b>OUI / NON?</b>
"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"	
<b>6.2 AUTRES MENTIONS (LÉGALES) ET CERTIFICATS</b>	<b>OUI / NON?</b>
RSPO (MB/SG)	/
UTZ	
ASC	
MSC	
ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR	/
ABSENCE DE COLORANTS AZO	oui
<b>6.3 INGRÉDIENTS SOUMIS À UN RAYONNEMENT</b>	<b>OUI / NON?</b>
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

## 7. COMPOSITION DU PRODUIT

### 7.1 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		BE	85	95	
Sel nitrité	Sel, E250	DE/NL	1.8	2	
Herbes et épices		divers	1.8<2	<2	
Arômes		BE	<2	<2	
Extrait de levure		BE	<2	<2	
Sirop de glucose		BE/FR	<2	<2	
Dextrose		BE	<2	<2	
Hydrolysat de collagène de porc		BE	<2	<2	
Stabilisateur (E407, E451)		DE / CZ / CN	<2	<2	
Antioxydant (E301)		CN	<2	<2	
Arôme fumée		BE	<2	<2	
		<b>TOTAAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	

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

varkensvlees (95%), zout, kruiden en specerijen, aroma's, gistextract, glucosestroop, dextrose, varkenscollageenhydrolysaat, stabilisator (E407, E451), antioxidant (E301), conserveermiddel (E250), rookaroma, rook.

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

Viande de porc (95%), sel, herbes et épices, arômes, extrait de levure, sirop de glucose, dextrose, hydrolysat de collagène de porc, stabilisateur (E407, E451), antioxygène (E301), conservateur (E250), arôme fumée, fumée

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

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT

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

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT

<b>9. VALEURS NUTRITION</b> (suivant directive 90/496/EEG)						
	unité	moyenne par 100 <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml		Moyenne par <b>portion</b> de g/ml		analyse (A) ou calcul (C)
<b>Energie</b>	kJ	907				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
	kcal	218				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Matières grasses</b>	g	16.0				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>acides gras saturés</b>	g	5.8				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>oméga 3</b>	g					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Glucides :</b>	g	1.0				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>sucre</b> :	g	1.0				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Fibres alimentaires</b>	g	<0.5				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Protéines</b>	g	17.5				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Sodium</b> (par analyse)	g	0.8				<input type="checkbox"/> A
<b>Sel</b>	g	2.0				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>VITAMINES</b> (facultatif, sauf si leur présence est alléguée)	<b>AJR</b>	par 100g/ml	<b>% AJR</b>	par portion	<b>% AJR</b>	<b>Analyse/Calcul</b>
<b>Vitamine A</b> (retinol) (µg)	800 µg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Vitamine B1</b> (thiamine) (mg)	1,4 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Vitamine B2</b> (riboflavine) (mg)	1,6 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Vitamine B12</b> (cyanocobalamine) (µg)	1 µg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Vitamine C</b> (acide ascorbique) (mg)	60 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Vitamine D</b> (calciferol) (µg)	5 µg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Autres : ...</b>						<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>MINÉRAUX</b> (facultatif, sauf si leur présence est alléguée)	<b>ADH</b>	par 100g/ml	<b>% AJR</b>	par portion	<b>% AJR</b>	<b>Analyse/Calcul</b>
<b>Calcium</b> (mg)	800 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Fer</b> (mg)	14 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Autres : ...</b>						<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C