

SPÉCIFICATION DE PRODUIT/PRODUCTSPECIFICATIE

1. GÉNÉRALITÉS/ ALGEMEEN

Nom fournisseur/ Naam leverancier	All Bak, Ambachtsstraat 1-5, 2400 Mol
Numéro d'article/Artikelnummer	54810
Dénomination de vente commerciale	COBOURG FUME
Commerciële verkoopbenaming	GEROOKTE COBOURG
Poids déclaré/ Opgegeven gewicht	500g

2. INGRÉDIENTS/INGREDIËNTEN

2.2 INGRÉDIËNTENLIJST

VARKENSVLEES, ZOUT, ZUURTEREGELAAR: E326; DEXTROSE, AROMA'S (SELDERIJ), LOOK, CONSERVEERMIDDELEN: E250, E252; ROOK, OPPERVLAKTEBEHANDELING: CONSERVEERMIDDEL: E202. KAN SPOREN VAN MELK, MOSTERD BEVATTEN.

2.3 LISTE D'INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : VIANDE DE PORC (91%), SEL, CORRECTEUR D ACIDITE: E326; DEXTROSE, AROMES (CÉLÉRI), AIL, CONSERVATEURS: E250, E252; FUMEE, TRAITEMENT DE SURFACE : CONSERVATEUR: E202. PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, MOUTARDE. CONDITIONNÉ SOUS ATMOSPHÈRE PROTECTRICE.

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

3. CONDITIONNEMENT / VERPAKKING

Level	Description/ Beschrijving	Quantité/ Hoeveelheid	L /W (cm)	I/B (cm)	H (cm)	Brut(o) (kg)	Net(te) (kg)	Tare /Tarra(kg)
L1	Barquette B6-35	1	25,2	18,0	3,5	0,515	0,5	0,015
L2	Carton	1	29,4	23,8	23,8	0,393		
L3	Euro Palette	1	80	120	14,4			

Fermeture de sécurité / Sluiting van de beveiliging

Easy opening

Easy peel

4. CONDITIONS CONSERVATION / OPSLAGCONDITIES

	UNITÉ/ EENHEID	MINIMUM	OPTIMALE / OPTIMAAL	MAXIMUM
Conservation à la livraison / Opslag bij levering	Jours/ Dagen	25		
Température de conservation / Temperatuur bij opslag	°C	0		4
Mention de la durée de conservation comme suit/ Vermelding van de houdbaarheidstermijn als	<input checked="" type="checkbox"/> DLC/TGT			
Mention de la durée de conservation sur / Vermelding van de houdbaarheid op	<input checked="" type="checkbox"/> étiquette/ etiket			
Conditions de conservation après ouverture/ Bewaarcondities na opening	2 jours/ dagen 0-4°C			

5. CARACTÉRISTIQUES / KENMERKEN

5.1 PARAMÈTRES SENSORIELS/ SENSORISCHE PARAMETERS

Aspect et couleur/ Uiterlijk en kleur	Rouge foncé, forme rectangulaire / Donkerrood, rechthoekige vorm
Goût / Smaak	Goût salé et fumée typique d'un cobourg /Zoute en rokerige smaak typisch voor een cobourg
Odeur/ Ruiken	Odeur de viande fumée /Geur van gerookt vlees
Texture /	Typique /Typisch
Évolution pendant la durée de Evolutie tijdens houdbaarheid	Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration / Blootgesteld aan licht, kan het product onderhevig zijn aan verkleuring

SPÉCIFICATION DE PRODUIT/PRODUCTSPECIFICATIE

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).

MICROBIOLOGISCHE NORMEN VOOR WORSTEN

BRONNEN:

- VERORDENING (EG) Nr. 1441/2007 VAN DE COMMISSIE van 5 december 2007 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen Hoofdstuk 1 (Voedselveiligheidscriteria).
- Meldingslimieten en FAVV-criteria.
- MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN & wettelijke microbiologische criteria van Rijksuniversiteit Gent (microbiologische criteria Université de Gand).
- Microbiologische criteria FCD (Federatie van Handels- en Distributiebedrijven).

CHARCUTERIES CRUES : CONTROLES A LA DLC DES PRODUITS TRANCHES ET CONDITIONNES : RAUWE WORSTEN: TGT-CONTROLES VAN GESNEDEN EN VERPAKTE PRODUCTEN:

Germes/ Kiemen	m	M	
Salmonella	Absence dans / Afwezigheid in 25 g		CE N° 1441/2007 (notification)
Listeria Monocytogenes	Absence dans / Afwezigheid in 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 : GEKOOKTE WORSTEN : TGT-CONTROLES VAN GESNEDEN EN VERPAKTE PRODUCTEN:

Germes/ Kiemen	m	M	
Salmonella	Absence dans / Afwezigheid in 25 g		CE N° 1441/2007 (notification)
Listeria Monocytogenes	Absence dans / Afwezigheid in 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/ AANVULLENDE INFORMATIE

6.1 MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE / AANVULLENDE INFORMATIE OP DE VERPAKKING

"conditionné sous atmosphère protectrice". "verpakt onder beschermende atmosfeer".	Oui/Ja
------------------------------------------------------------------------------------	--------

6.2 AUTRES MENTIONS (LÉGALES) ET CERTIFICATS / OVERIGE (WETTELIJKE) MEDEDELINGEN EN CERTIFICATEN

ABSENCE D'OGM/ AFWEZIGHEID VAN GGO'S	Oui/Ja
--------------------------------------	--------

6.3 INGRÉDIENTS SOUMIS À UN RAYONNEMENT / INGREDIËNTEN DIE ONDERHEVIG ZIJN AAN STRALING

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) qui a/ont été rayonné/ De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat die zijn/zijn uitgestraald	Oui/Ja
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

SPÉCIFICATION DE PRODUIT/PRODUCTSPECIFICATIE

7. ALLERGÈNES / ALLERGENEN

	contient	peut contenir
1. Gluten		
2. Crustacés/ schaaldieren		
3. Œuf/ ei		
4. Poisson/ vis		
5. Arachides/ aardnoten		
6. Soja		
7. Lait / melk		x
8. Fruits à coque/ noten		
9. Céleri/ selderij	x	
10. Moutarde/ mosterd		x
11. Graines de sésame/ sesamzaad		
12. Lupin/ lupine		
13. Mollusques / weekdieren		
14. Dioxyde de soufre/sulfite / zwaveldioxide en sulfieten		

8. VALEURS NUTRITION / VOEDINGSWAARDEN

	Unité/ eenheid	moyenne par /gemiddeld per 100g
Energie	kJ	863
	kcal	207
Matières grasses / vetten	g	12
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	g	4,6
Glucides / Koolhydraten::	g	0,5
dont sucre/s / waarvan suikers :	g	0,5
Protéines/ Eiwitten	g	24
Sel/ Zout	g	4,5