

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT/PRODUCTSPECIFICATIE

## 1. GÉNÉRALITÉS/ ALGEMEEN

Nom fournisseur/ Naam leverancier	All Bak, Ambachtsstraat 1-5, 2400 Mol
Numéro d'article/Artikelnummer	54815
Dénomination de vente commerciale	SAUCISSON DE JAMBON
Commerciële verkoopbenaming	BOTERHAMWORST
Poids déclaré/ Opgegeven gewicht	500g

## 2. INGRÉDIENTS/INGREDIËNTEN

### 2.2 INGREDIËNTENLIJST

INGREDIËNTEN: VARKENSVLEES (51%), WATER, ZOUT, MELKEIWIT ( LACTOSE ), KRUIDEN ( MOSTERD ), DEXTROSE, SUIKER, SOJA CONCENTRAAT, AARDAPPELZETMEEL, STABILISATOR:E450, SMAAKVERSTERKER :E621, ANTIOXIDANT: E300; E331, RUM, KLEURSTOF: E120, GIST, SMAAKSTOFFEN, ZUURTEREGELAAR: E262; E325, CONSERVEERMIDDEL: E250. VERPAKT ONDER BESCHERMENDE ATMOSFEER.

### 2.3 LISTE D'INGRÉDIENTS

INGREDIENTS :VIANDE DE PORC (51%), EAU, SEL, PROTEINE DE LAIT ( LACTOSE ), EPICES ( MOUTARDE ), DEXTROSE, SUCRE, CONCENTRE DE SOJA , FECULE DE POMME DE TERRE, STABILISANT :E450, EXHAUSTEUR DE GOUT :E621, ANTIOXYDANT : E300 ;E331, RHUM, COLORANT :E120, LEVURE, AROMES, REGULATEUR D ACIDITE :E262 ; E325, CONSERVATEUR :E250. CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE 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 <input checked="" type="checkbox"/>	Easy opening <input type="checkbox"/>	Easy peel <input type="checkbox"/>
---	---------------------------------------	------------------------------------

## 4. CONDITIONS CONSERVATION / OPSLAGCONDITIES

	UNITÉ/ EENHEID	MINIMUM	OPTIMALE / OPTIMAAL	MAXIMUM
Conservation à la livraison / Opslag bij levering	Jours/ Dagen	18		
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			

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT/PRODUCTSPECIFICATIE

**5.**

**5.1 PARAMÈTRES SENSORIELS/ SENSORISCHE PARAMETERS**

<b>Aspect et couleur/ Uiterlijk en kleur</b>	Saucisse finement coupée / Fijn gecutterde worst
<b>Goût / Smaak</b>	Goût doux et fin / Zachte en fijne smaak
<b>Odeur/ Ruiken</b>	Produit frais/ Vers product.
<b>Texture /</b>	Typique /Typisch
<b>Évolution pendant la durée de Evolutie tijdens houdbaarheid</b>	<b>Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration / Blootgesteld aan licht, kan het product onderhevig zijn aan verkleuring</b>

**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 Universiteit Gent).
- 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Critère indicatif AFSCA
Escherichia coli / g	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 <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

**6. INFORMATION SUPPLEMENTAIRES/ AANVULLENDE INFORMATIE**

<b>6.1 MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE / AANVULLENDE INFORMATIE OP DE VERPAKKING</b>	
"conditionné sous atmosphère protectrice". "verpakt onder beschermende atmosfeer".	Oui/Ja
<b>6.2 AUTRES MENTIONS (LÉGALES) ET CERTIFICATS / OVERIGE (WETTELIJKE) MEDEDELINGEN EN CERTIFICATEN</b>	
<b>ABSENCE D'OGM/ AFWEZIGHEID VAN GGO'S</b>	Oui/Ja
<b>6.3 INGRÉDIENTS SOUMIS À UN RAYONNEMENT / INGREDIËNTEN DIE ONDERHEVIG ZIJN AAN STRALING</b>	

# 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	x	
7. Lait / melk	x	
8. Fruits à coque/ noten		
9. Céleri/ selderij		
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	1072
	kcal	256
Matières grasses / vetten	g	15
dont acides gras saturés /waarvan verzadigde vetzuren	g	5,2
Glucides / Koolhydraten::	g	4,7
dont sucres/ waarvan suikers: :	g	1,2
Protéines/ Eiwitten	g	22
Sel/ Zout	g	1,9