

# 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

<b>POUR ARCHIVAGE</b>			
<b>Mots-clés</b>	<b>Spécification du produit</b>	<input type="checkbox"/> nouveau <input type="checkbox"/> modification (ancien nom :      ancien code barre :      )	
	<b>Numéro d'article</b>	53080	
	<b>Nom</b>	Smeerpaté	
	<b>Marque</b>	BonGou	

<b>1. GÉNÉRALITÉS</b>					
<b>Dénomination de vente commerciale NL</b>	Smeerpaté				
<b>Dénomination de vente commerciale FR</b>	Pâté crème				
<b>Poids ou volume déclaré</b>	+-150	in <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml	<input type="checkbox"/> avec "e" / <input checked="" type="checkbox"/> sans "e"	<b>Poids variable</b>	<input checked="" type="checkbox"/> oui / <input type="checkbox"/> non
				<b>Poids net égoutté</b>	<b>g</b>
<b>Prix facturé brut (par UC en €)</b>				<b>Prix conseillé pour le consommateur</b>	
<b>Pourcentage TVA</b>	<input type="checkbox"/> 0% <input checked="" type="checkbox"/> 6% <input type="checkbox"/> 12% <input type="checkbox"/> 21%				
<b>Intrastat : code</b>	16022090	<b>Pays de provenance</b>	Belgique	<b>Pays d'origine</b>	Belgique

<b>2. CONDITIONNEMENT / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES</b>									
Level	Description boîte, bouteille, ... <small>SKIN, sous vide</small>	Quantité	Code barre / EAN	L (cm)	B (cm)	H (cm)	Brut (kg)	Nette (kg)	Tare (kg)
L1	Barquette Papertray petit	1	5414657027580	19	15,4	1,2		+-0,150	
L2	Petit carton	1	5414657027597	29,4	23,8	7,1			
L3	Euro Palette	28		80	120	14,4			

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

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

<b>SORTE EPS-BAC ET PALETTE</b>			
<small>(VEUILLEZ INDIQUER QUEL EST APPLICABLE A LIVRAISON)</small>			
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			

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

# 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)				

4. CARACTÉRISTIQUES LIÉES AU PRODUIT	
PARAMÈTRES SENSORIELS	
Aspect et couleur	Pâté Rose, avec barbe de lard artificiel
Goût (pour les denrées alimentaires)	Foie, viande, épices
Odeur	Foie, viande, épices
Texture	Pâté fin
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	0,3%
Protéines animales	11,0 %
Collagène/Protéines animales	<25%
Collagène	%
Nitrite	<100 ppm
Nitrate	ppm
Humidité/Protéines animales	
Glutamates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input type="checkbox"/> absent
Total phosphates	%
Phosphates ajoutés	<input checked="" 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	5,8	6,2	6,3	
Bric				
Teneur en humidité				
Autres : ...aw	0,94	0,96	0,98	

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)	non
UTZ	
ASC	
MSC	
ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR	Non
ABSENCE DE COLORANTS AZO	Non
<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	N/A

# 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
FOIE DE PORC		BE / NL	37%		
GRAISSE DE PORC		BE / NL	28%		
LAIT ENTIER		BE			
VIANDE DE PORC		BE / NL	12%		
TISSU CONJONCTIF DE PORC		BE / NL			
TOMATES		Italie	<2%		
OIGNONS		INDIA	<2%		
ANTIOXIDANT (E301, E326, E330)		BRD / CHINE / NL	<2%		
FARINE DE RIZ		BE	<2%		
SEL		BRD	<2%		
STABILISATEUR : E450, E452		BRD	<2%		
EMULSIFIANT : E472C		BRD	<2%		
PROTEINE DE LAIT			<2%		
ÉPICES		DIVERS	<2%		
EXTRAIT DE LEVURE		BRESIL	<2%		
ARÔMES NATURELS		DE	<2%		
AGENT CONSERVATEUR : E250, E261		BRD / NL	<2%		
DÉCORATION: LARD ARTIFICIEL (EAU, LARD DE PORC, PROTÉINES DE PORC, ÉPAISSISSANT : E401, SEL, VINAIGRE)		BE			
<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 \*)

Ingrediënten: 37% varkenslever, varkensvet, MELK, 12% varkensvlees, varkensbindweefsel, tomaten, ui, antioxidant (E301, E326, E330), rijstmeel, zout, stabilisatoren (E450, E452), emulgator (E472c), dextrose, specerijen, gistextract, natuurlijke aroma's, conserveermiddel (E250, E261), decoratie: kunstspek (water, varkensvet, varkenseiwit, verdikkingsmiddel: natriumalgiinaat, zout, azijn)

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

37% foie de porc, graisse de porc, LAIT, 12% viande de porc, tissu conjonctif de porc, tomates, oignons, antioxydant (E301, E326, E330), farine de riz, sel, stabilisants (E450, E452), émulsifiant (E472c), dextrose, épices, extrait de levure, arômes naturel, conservateurs (E250, E261), décoration: lard artificiel (eau, graisse de porc, protéines de porc, gélifiant: alginate de sodium, sel, vinaigre)

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

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT

<b>8. LISTE D'ALLERGÈNES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES</b>			
	contient	peut contenir	ingrédients en cause
<b>1. Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et			
<b>Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)</b>			
<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>			
<b>4. Poisson</b>			
<b>5. Arachides</b>			
<b>6. Soja</b>			
<b>7. Lait (et lactose)</b>	x		LAIT
<b>8. Fruits à coque</b>			
<b>Amandes</b>			
<b>Noisettes</b>		x	
<b>Noix</b>		x	
<b>Noix de cajou</b>			
<b>Noix de pécan</b>			
<b>Noix du Brésil</b>			
<b>Pistaches</b>			
<b>Noix de Macadamia</b>			
<b>Produits à base de ces fruits</b>			
<b>9. Céleri</b>			
<b>10. Moutarde</b>			
<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 type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml	Moyenne par <b>portion</b> de g/ml		analyse (A) ou calcul (C)	
<b>Energie</b>	kJ	944			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
	kcal	228			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
<b>Matières grasses</b>	g	19			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
dont <b>acides gras saturés</b>	g	7,2			<input checked="" 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	4,0			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
dont <b>sucres :</b>	g	2,0			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
<b>Fibres alimentaires</b>	g	0,6			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
<b>Protéines</b>	g	11,0			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
<b>Sodium</b> (par analyse)	g	0,72			<input checked="" type="checkbox"/> A	
<b>Sel</b>	g	1,8			<input type="checkbox"/> A / <input checked="" 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