

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	53082
	Nom	Kipkap
	Marque	BonGou

1. GÉNÉRALITÉS

Dénomination de vente commerciale NL		Kipkap			
Dénomination de vente commerciale FR		Kipkap			
Poids ou volume déclaré	+-165	in <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml	<input type="checkbox"/> avec "e" / <input checked="" type="checkbox"/> sans "e"		
			Poids variable	<input type="checkbox"/> oui / <input type="checkbox"/> non	
			Poids net égoutté	g	
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	16024930	Pays de provenance	Belgique	Pays d'origine	Belgique

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	5414657027627	19	15,4	1,2		+,-0,165	
L2	Partit carton	1	5414657027634	29,4	23,8	7,1			
L3	Euro Palette	28		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	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	Typique pour tête pressée au vinaigre
Goût (pour les denrées alimentaires)	Typique pour tête pressée au vinaigre
Odeur	Typique pour tête pressée au vinaigre
Texture	Typique pour tête pressée au vinaigre
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	<20 ppm
Nitrate	<30 ppm
Humidité/Protéines animales	
Glutamates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input checked="" type="checkbox"/> absent
Total phosphates	0.23 %
Phosphates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input checked="" 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

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)	NON
UTZ	
ASC	
MSC	
ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR	NON
ABSENCE DE COLORANTS AZO	NON
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	*
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
varkenskopvlees		BE		49	
bouillon		BE			
zwoerd		BE			
kalfslong		EU			
zout		NL, DE			
Uien		NL, PL			
Aroma (SOJA)		EU, BR			Gehydrolyseerd plantaardig eiwit (soja)
Specerijen (aroma)		EU, IN			
Glucosesiroop					Origine tarwe – aanwezig in aroma
Conserveermiddel : E250, E260					
Kleurstof: E120					
LANDEN VAN OORSPRONG ZIJN NIET EXCLUSIEF					
TOTAAL			100%	100%	

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

Varkenskopvlees (49%), bouillon, zwoerd, kalfslong, zout, uien, aroma (**SOJA**-eiwit), specerijen, glucosesiroop, conserveermiddel : E250, E260, Kleurstof: E120.

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

Viande de tête de porc (49%), bouillon, couenne, poumon de veau, sel, oignons, arôme (protéines de **SOJA**), épices, sirop de glucose, conservateur : E250, E260, colorant : E120.

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

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)	non		Glucosestroop (tarwe)
Seigle	non		
Orge	non		
Avoine	non		
Leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	non		
2. Crustacés (homard, crabe, crevette...)	non		
3. Œufs	non		
4. Poisson	non		
5. Arachides	non		
6. Soja	OUI		aroma
7. Lait (et lactose)	non		
8. Fruits à coque			
Amandes	non		
Noisettes	non		
Noix	non		
Noix de cajou	non		
Noix de pécan	non		
Noix du Brésil	non		
Pistaches	non		
Noix de Macadamia	non		
Produits à base de ces fruits	non		
9. Céleri	non		
10. Moutarde	non		
11. Graines de sésame	non		
12. Lupin	non		
13. Mollusques (moules, huîtres, mactres, escargots, calmars...)	non		
14. Dioxyde de soufre/sulfite (E220-E228 : >10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO ₂))	non		

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	661				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
	kcal	159				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
Matières grasses	g	10.2				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont acides gras saturés	g	3.5				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont oméga 3	g					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Glucides :	g	<5.0				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
dont sucres :	g	<0.2				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Fibres alimentaires	g	0.4				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Protéines	g	16.5				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Sodium (par analyse)	g	0.62				<input checked="" type="checkbox"/> A
Sel	g	1.7				<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