

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 53083 |
| | Nom Kipfilet |
| | Marque BonGou |

| 1. GÉNÉRALITÉS | |
|--------------------------------------|---|
| Dénomination de vente commerciale NL | Kipfilet |
| Dénomination de vente commerciale FR | Filet de poulet |
| 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 checked="" 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 16023219 | 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 format | 1 | 5414657027641 | 19 | 15,4 | 1,2 | | +0,165 | |
| L2 | Petit carton | 1 | 5414657027658 | 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 | | | |
| Conservation à la livraison | 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 | Tranche de filet de volaille couleur claire. |
| Goût (pour les denrées alimentaires) | Typique de charcuterie de volaille |
| Odeur | Typique de charcuterie de volaille |
| Texture | Ferme |
| 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 | 0.05 |
| Protéines animales | 17.95 % |
| Collagène/Protéines animales | 0.03 |
| Collagène | 0.5 % |
| Nitrite | 13 ppm |
| Nitrate | 38 ppm |
| Humidité/Protéines animales | 3.9 |
| Glutamates ajoutés | <input type="checkbox"/> présent <input checked="" type="checkbox"/> absent |
| Total phosphates | 0.6 % |
| Phosphates ajoutés | <input type="checkbox"/> présent <input checked="" type="checkbox"/> absent |
| Phosphate/protéine (P205) | 0.5 |
| Amidon | 1.5 % |

| 5.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES À LA LIVRAISON | | | | |
|---|---------|---------|---------|---------------------|
| PARAMÈTRE | MINIMUM | TYPIQUE | MAXIMUM | MÉTHODE DE CONTRÔLE |
| Valeur pH | 6.2 | 6.4 | 6.6 | |
| Bric | | | | |
| Teneur en humidité | 68 | 71 | 74 | |
| Autres : ...aw | 0.95 | 0.97 | 0.99 | |

| 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) | / |
| UTZ | |
| ASC | |
| MSC | |
| ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR | / |
| ABSENCE DE COLORANTS AZO | Oui |
| 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 | Oui |
| SI NON, LE/LES INGRÉDIENT/S SOUMIS À UN RAYONNEMENT SONT LES SUIVANTS | |

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

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 | 461 | | 115 | | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| | kcal | 109 | | 27 | | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| Matières grasses | g | 3 | | 0.8 | | <input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C |
| dont acides gras saturés | g | 0.9 | | 0.2 | | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| dont oméga 3 | g | | | | | <input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C |
| Glucides : | g | 2.6 | | 0.7 | | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| dont sucres : | g | 1.1 | | 0.3 | | <input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C |
| Fibres alimentaires | g | | | | | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| Protéines | g | 18 | | 4.5 | | <input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C |
| Sodium (par analyse) | g | 1.02 | | 0.3 | | <input checked="" type="checkbox"/> A |
| Sel | g | 2.5 | | 0.63 | | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" 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 |