

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 : 53085
	Nom : Kippenvleesbrood
	Marque : BonGou

1. GÉNÉRALITÉS	
Dénomination de vente commerciale NL	Kippenvleesbrood
Dénomination de vente commerciale FR	FRICANDON 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 €)	Prix conseillé pour le consommateur
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	1	5414657027689	19	15,4	1,2		+-0,165	
L2	Petit carton	1	5414657027696	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 chepformaat (899)
EPS L (54)		EPS 18 (60)	Pallet LPR euroformaat (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	légèrement dorés
Goût (pour les denrées alimentaires)	poulet frit
Odeur	poulet frit
Texture	Pain de viande de poulet
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	ppm
Nitrate	ppm
Humidité/Protéines animales	
Glutamates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input type="checkbox"/> absent
Total phosphates	%
Phosphates ajoutés	<input 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				
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	Oui
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

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
viande de poulet		EU		86	
eau		B		3	
ŒUF de poule élevé au sol		EU		3	
chapelure	farine de BLE, eau, levure, sel	NL		3	
fécule de pomme de terre		FR, Oostenrijk		1,5	
sel		NL		1	
sel marin		CHILI		1	
dextrose		EU		<1	
acidifiant: lactate de potassium		NL		<1	
stabilisants: triphosphate, algues eucheuma		B, SPANJE		<1	
protéine du LAIT		D		<1	
sirop de glucose		B		<1	
herbes et épices		Indië, Indonesië, Maleisië, Vietnam, China, Moldavië, Marokko, Egypte		<1	
arôme de fumée		D		<1	
extrait de levure		Japan, Duitsland		<1	
légumes	oignon, poireau	China, Syrië, VS, Egypte		<1	
extraits d' épices		Maleisië, Indonesië, EU		<1	
antioxydant: ascorbate de sodium		China		<1	
huile de citron		EU		<1	
conservateurs: nitrite de sodium, acétate de potassium		NL		<1	
TOTAAL			100%	100%	

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

In ingrediënten: KIPPENVLEES (86%), WATER, SCHARRELEI, PANEERMEEL (TARWEBLOEM, WATER, GIST, ZOUT), AARDAPPELZETMEEL, ZOUT, ZEEZOUT, DEXTROSE, VOEDINGSZUUR: E326; STABILISATOREN: TRIFOSFAAT, EUCHEUMAWIER; MELKEIWIT, GLUCOSESTROOP, KRUIDEN EN SPECERIJEN, ROOKAROMA, GISTEXTRACT, GROENTEN (UI, PREI), SPECERIJEXTRACTEN, ANTIOXYDANT: E301; CITROENOLIE, CONSERVEERMIDDELEN: E250, E261. KAN SPOREN BEVATTEN VAN SOJA, MOSTERD, SELDERIJ EN NOTEN.

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

Ingédients: VIANDE DE POULET (86%), EAU, OEUF DE POULE ÉLEVÉ AU SOL, CHAPELURE (FARINE DE BLE, EAU, LEVURE, SEL), FÉCULE DE POMME DE TERRE, SEL, SEL MARIN, DEXTROSE, ACIDIFIANT: E326; STABILISANTS: TRIPHOSPHATE, ALGUES EUCHEUMA; PROTÉINE DE LAIT, SIROP DE GLUCOSE, HERBES ET ÉPICES, ARÔME DE FUMÉE, EXTRAIT DE LEVURE, LÉGUMES (OIGNON, POIREAU), EXTRAITS D ÉPICES, ANTIOXYDANT: E301; HUILE DE CITRON, CONSERVATEURS: E250, E261. PEUT CONTENIR TRACES DE SOJA, MOUTARDE, CELERI ET FRUITS A COQUES.

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)	Oui		farine de BLE
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	Oui		ŒUF de poule élevé au
4. Poisson	Non		
5. Arachides	Non		
6. Soja		Oui	
7. Lait (et lactose)	Oui		protéine du LAIT
8. Fruits à coque			
Amandes	Non		
Noisettes	Non		
Noix	Non		
Noix de cajou	Non		
Noix de pécan	Non		
Noix du Brésil	Non		
Pistaches		Oui	
Noix de Macadamia	Non		
Produits à base de ces fruits	Non		
9. Céleri		Oui	
10. Moutarde		Oui	
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 type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml	Moyenne par portion de g/ml		analyse (A) ou calcul (C)	
Energie	kJ	1000			<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C	
	kcal	240			<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C	
Matières grasses	g	18			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
dont acides gras saturés	g	4,8			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
dont oméga 3	g				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
Glucides :	g	5,5			<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C	
dont sucres :	g	0,7			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
Fibres alimentaires	g				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
Protéines	g	15,0			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
Sodium (par analyse)	g	0,6			<input checked="" type="checkbox"/> A	
Sel	g	1,5			<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