

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	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; border-bottom: 1px solid black;">Spécification du produit</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;"><input type="checkbox"/> nouveau <input type="checkbox"/> modification (ancien nom : ancien code barre :)</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Numéro d'article</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">53086</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Nom</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Italiaanse ham</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Marque</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">BonGou</td> </tr> </table>	Spécification du produit	<input type="checkbox"/> nouveau <input type="checkbox"/> modification (ancien nom : ancien code barre :)	Numéro d'article	53086	Nom	Italiaanse ham	Marque	BonGou
Spécification du produit	<input type="checkbox"/> nouveau <input type="checkbox"/> modification (ancien nom : ancien code barre :)								
Numéro d'article	53086								
Nom	Italiaanse ham								
Marque	BonGou								

1. GÉNÉRALITÉS					
Dénomination de vente commerciale NL	Italiaanse ham				
Dénomination de vente commerciale FR	Jambon cru Italien				
Poids ou volume déclaré	+-155	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	IT01999340340	Pays de provenance	Spain, Germany, France, Netherlands	Pays d'origine	Spain, Germany, France, Netherlands

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 grand	1	5414657027702	19	23,5	1,2		+-0,155	
L2	Petit carton	1	5414657027719	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			
Conservation à la livraison	Jours	25		

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 forme rectangulaire, réglé, avec gras perimetrale et éventuelle réduite. Couleur rose, uniforme, nervure de grasse limitée.
Goût (pour les denrées alimentaires)	Typique de charcuterie séché, savoureux mais pas excessivement salé
Odeur	Typique de charcuterie séché
Texture	Doux, pas dure ou élastique
Évolution pendant la durée de	Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration

5. NORMES LIEES AU PRODUIT	
5.1 NORMES CHIMIQUES (UNIQUEMENT POUR LES CHARCUTERIES ET LES SALADES)	
Protéines étrangères à la viande	
Protéines animales	100 %
Collagène/Protéines animales	
Collagène	%
Nitrite	ppm
Nitrate	< 250 mg/kg
Humidité/Protéines animales	
Glutamates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input checked="" type="checkbox"/> absent
Total phosphates	%
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		5,80		ISO 2917:1999
Bric				
Teneur en humidité		50 - 58		UNI ISO 1442:2010
Aw			0,92	RLC/MP/005 Rev.7 del 2016

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).

SPÉCIFICATION DE PRODUIT

- Critères microbiologiques FCD (Fédération des entreprises du commerce et de la distribution).

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 sulfito-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	n/a
ABSENCE DE COLORANTS AZO	Absent
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	n/a

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	No	No	No
Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)	No	No	No
Seigle	No	No	No
Orge	No	No	No
Avoine	No	No	No
Leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	No	No	No
2. Crustacés (homard, crabe, crevette...)	No	No	No
3. Œufs	No	No	No
4. Poisson	No	No	No
5. Arachides	No	No	No
6. Soja	No	No	No
7. Lait (et lactose)	No	No	No
8. Fruits à coque	No	No	No
Amandes	No	No	No
Noisettes	No	No	No
Noix	No	No	No
Noix de cajou	No	No	No
Noix de pécan	No	No	No
Noix du Brésil	No	No	No
Pistaches	No	No	No
Noix de Macadamia	No	No	No
Produits à base de ces fruits	No	No	No
9. Céleri	No	No	No
10. Moutarde	No	No	No
11. Graines de sésame	No	No	No
12. Lupin	No	No	No
13. Mollusques (moules, huîtres, mactres, escargots, calmars...)	No	No	No
14. Dioxyde de soufre/sulfite (E220-E228 : >10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO ₂))	No	No	No

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	204,18				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
	kcal	854,89				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
Matières grasses	g	10,30				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont acides gras saturés	g	3,048				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont oméga 3	g	n/a				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Glucides :	g	<0,5				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont sucres :	g	<0,5				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Fibres alimentaires	g	<0,5				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Protéines	g	27,77				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Sodium (par analyse)	g	2,31				<input checked="" type="checkbox"/> A
Sel	g	5,78				<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