

# 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	53091	
	Nom	Peperalami	
	Marque	BonGou	

1. GÉNÉRALITÉS			
Dénomination de vente commerciale NL	Peperalami		
Dénomination de vente commerciale FR	Salami au poivre		
Poids ou volume déclaré	165	in <input 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
Prix facturé brut (par UC en €)			Poids net égoutté <b>g</b>
Pourcentage TVA	<input type="checkbox"/> 0% <input checked="" type="checkbox"/> 6% <input type="checkbox"/> 12% <input type="checkbox"/> 21%		
Intrastat : code	1601009191	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	5414657027801	19	15,4	1,2		0.165	
L2	Petti carton	1	5414657027818	29,4	23,8	1,2			
L3	Euro Palette	28		80	120	14,4			

Fermeture de sécurité <input checked="" type="checkbox"/>	Easy opening <input type="checkbox"/>	Easy peel <input 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 chepformaam (899)
EPS L (54)		EPS 18 (60)	Pallet LPR euroformaam (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	Brun rouge avec enrobage de poivre
Goût (pour les denrées alimentaires)	Typique des salamis secs fumés
Odeur	Odeur caractéristique des produits carnés fumés, séchés et issus de l'acidification par les starters
Texture	Produit tendre et ferme à la fois
Évolution pendant la durée de	

5. NORMES LIÉES AU PRODUIT	
5.1 NORMES CHIMIQUES (UNIQUEMENT POUR LES CHARCUTERIES ET LES SALADES)	
Protéines étrangères à la viande	absence
Protéines animales	18.8 %
Collagène/Protéines animales	0.15
Collagène	3.3 %
Nitrite	absence ppm
Nitrate	absence ppm
Humidité/Protéines animales	2.17
Glutamates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input checked="" type="checkbox"/> absent
Total phosphates	absence %
Phosphates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input checked="" type="checkbox"/> absent
Phosphate/protéine (P205)	n.a.
Amidon	n.a. %

5.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES À LA LIVRAISON				
PARAMÈTRE	MINIMUM	TYPIQUE	MAXIMUM	MÉTHODE DE CONTRÔLE
Valeur pH	4.2	4.75-4.95	5	pH metre interne et analyse
Bric	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Teneur en humidité	31	entre 31 et 44	48	analyse en laboratoire
Autres : ...aw	aW : 0.85	aW : entre 0.90 et 0.94	aW: 0.94	analyse en laboratoire

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	

# 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 porc		Belgique	96.5	96.5	
Sel		Belgique	2.7	2.7	
Poivre d'enrobage		Allemagne	<2%	<2%	
Gélatine (porc)		Allemagne	<2%	<2%	
Lactose		Allemagne	<2%	<2%	
Dextrose		Belgique	<2%	<2%	
Graines de moutarde		Pologne, Canada, Ethiopie, Inde, Lituanie, Ukraine	<2%	<2%	
Arôme naturel		Espagne	<2%	<2%	
Antioxydant: E316		Chine	<2%	<2%	
Colorant: E120		Allemagne	<2%	<2%	
Ferment		Belgique	<2%	<2%	
Conservateurs : E250 et E252		Belgique	<2%	<2%	
		<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 \*)

In ingrediënten : Varkensvlees, zout, omhulpepper 1%, gelatine (varken), lactose (MELK), dextrose, MOSTERD, natuurlijk aroma's, antioxidant: E316, kleurstof: E120, fermenten, conserveermiddel: E252, E250.

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

Ingrédients : viande de porc, sel, poivre d'enrobage 1%, gélatine (porc), lactose (LAIT), dextrose, graines de MOUTARDE, arôme naturel, antioxydant: E316, colorant: E120, ferment, conservateurs: E252, E250.

\*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		Lactose
<b>8. Fruits à coque</b>			
<b>Amandes</b>			
<b>Noisettes</b>			
<b>Noix</b>			
<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>	X		Graines de moutarde
<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 checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml		Moyenne par <b>portion</b> de g/ml		analyse (A) ou calcul (C)
<b>Energie</b>	kJ	1430				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
	kcal	345				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Matières grasses</b>	g	28.4				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>acides gras saturés</b>	g	7.8				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>oméga 3</b>	g	0.23				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Glucides :</b>	g	3.5				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>sucres :</b>	g	3				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Fibres alimentaires</b>	g	<0.9				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Protéines</b>	g	18.8				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Sodium</b> (par analyse)	g	1.17				<input checked="" type="checkbox"/> A
<b>Sel</b>	g	2.97				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input 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