

# 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	53092
	Nom	Kipsalami
	Marque	BanGou

## 1. GÉNÉRALITÉS

Dénomination de vente commerciale NL	Kipsalami		
Dénomination de vente commerciale FR	Salami 100% Poulet		
Poids ou volume déclaré	+-125	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	16010091	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	5414657027825	19	15,4	1,2		+0,165	
L2	Petit carton	1	5414657027832	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)					

<b>4. CARACTÉRISTIQUES LIÉES AU PRODUIT</b>	
<b>PARAMÈTRES SENSORIELS</b>	
Aspect et couleur	Couleur rouge/rose avec des taches visible de gras
Goût (pour les denrées alimentaires)	Goût frais d'un salami de poulet, légèrement acide
Odeur	Odeur frais, légèrement acide et fumée
Texture	Texture typique du salami
Évolution pendant la durée de	<b>Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration</b>

<b>5. NORMES LIÉES AU PRODUIT</b>	
<b>5.1 NORMES CHIMIQUES (UNIQUEMENT POUR LES CHARCUTERIES ET LES SALADES)</b>	
Protéines étrangères à la viande	0
Protéines animales	19 %
Collagène/Protéines animales	0.1
Collagène	2 %
Nitrite	2 ppm
Nitrate	121 ppm
Humidité/Protéines animales	2.84
Glutamates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input checked="" type="checkbox"/> absent
Total phosphates	0.5 %
Phosphates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input checked="" type="checkbox"/> absent
Phosphate/protéine (P205)	0.5
Amidon	0 %

<b>5.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES À LA LIVRAISON</b>				
PARAMÈTRE	MINIMUM	TYPIQUE	MAXIMUM	MÉTHODE DE CONTRÔLE
Valeur pH				
Bric				
Teneur en humidité				
Autres : ...aw	0.92	0.94	0.96	

<b>5.3 CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES À LA LIVRAISON</b>			
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)	Oui
UTZ	
ASC	
MSC	
ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR	Non
ABSENCE DE COLORANTS AZO	Oui
<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	Oui

# 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
kippenvlees		EU en niet-EU			
Plantaardig vet (palm)		ID, MY, PG			
Nitrietpekelzout : zout + conserveermiddel E250		NL, DE			
Dextrose		FR, DE, NL, BE, HU, CH, US			
Kippeneiwit		EU			
Suiker		FR, DE, NL, BE, HU, CH, US			
Aroma		FR, DE, NL, BE, HU, CH, US			
Antioxydant : E301		CN			
Kleurstof : E120		South-America, EU, Asia			
Zuurteregelaar : E270		BE, US			
Conserveermiddel : E252		PL			
Fermenten		EU			
Rook					
<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 \*)

Kippenvlees, Ongehard Plantaardig vet (palm) (12%), Zout, Kippeneiwit, Dextrose, Suiker, Aroma, Antioxydant: E301; Kleurstof: E120; zuurteregelaar: E270; Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten, Rook.

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

Viande de poulet, Graisse de palme non-hydrogénée (12%), Sel, Protéine de poulet, Dextrose, Sucre, Arôme, Antioxydant: E301; Colorant: E120; régulateur d'acidité: E270; Conservateur: E250, E252; Ferments, Fumée

\*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	
<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>		x	
<b>10. Moutarde</b>		x	
<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	1100				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
	kcal	265				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
<b>Matières grasses</b>	g	21				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>acides gras saturés</b>	g	9.5				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
dont <b>oméga 3</b>	g					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Glucides :</b>	g	0				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
dont <b>sucres :</b>	g	0				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Fibres alimentaires</b>	g	0				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
<b>Protéines</b>	g	19				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Sodium</b> (par analyse)	g	1.28				<input checked="" type="checkbox"/> A
<b>Sel</b>	g	3.2				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" 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