

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 | 53097 | |
| | Nom | Rundsfilet | |
| | Marque | BonGou | |

| 1. GÉNÉRALITÉS | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|--|--|----------|
| Dénomination de vente commerciale NL | Rundsfilet | | | | |
| Dénomination de vente commerciale FR | Filet d'Anvers | | | | |
| Poids ou volume déclaré | +-120 | 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 | |
| Prix facturé brut (par UC en €) | | | Poids net égoutté | g | |
| Pourcentage TVA | <input type="checkbox"/> 0% <input checked="" type="checkbox"/> 6% <input type="checkbox"/> 12% <input type="checkbox"/> 21% | | | | |
| Intrastat : code | 02102090 | 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 | 5414657028020 | 15,4 | 19 | 1,2 | | +120 | |
| L2 | Petit carton | 1 | 5414657028037 | 29,4 | 23,8 | 7,1 | | | |
| L3 | Palette Plastic | 28 | | 80 | 120 | 14.4 | | | |

| | | | |
|--|---------------------------------------|------------------------------------|---|
| Fermeture de sécurité <input 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 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 | 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 | Rouge/ brune |
| Goût (pour les denrées alimentaires) | Salé et fumé |
| Odeur | Fumé |
| Texture | Filet de bœuf |
| 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 | |
| Nitrate | |
| Humidité/Protéines animales | |
| Glutamates ajoutés | |
| Total phosphates | |
| Phosphates ajoutés | |
| 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 | 3x10 ² | 10 ³ | microbiological guidelines – Die Keure -UGent – 2018 |
| Escherichia coli / g | 5x10 ¹ | 5x10 ² | microbiological guidelines – Die Keure -UGent – 2018 |
| 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 0,01 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". | NON |
| "produit dégelé" | NON |
| "avec de l'eau ajouté" | NON |
| "viande/poisson reconstitué" | NON |
| "avec édulcorants (et sucres)" | NON |
| "Contient une source de phénylalanine" | NON |
| "Une consommation excessive peut avoir un effet laxatif" | NON |
| 6.2 AUTRES MENTIONS (LÉGALES) ET CERTIFICATS | OUI / NON? |
| RSPO (MB/SG) | NON |
| UTZ | NON |
| ASC | NON |
| MSC | NON |
| ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR | NON |
| ABSENCE DE COLORANTS AZO | NON |
| 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) | non | | |
| 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 | Non | | |
| 4. Poisson | Non | | |
| 5. Arachides | Non | | |
| 6. Soja | Non | | |
| 7. Lait (et lactose) | Non | | |
| 8. Fruits à coque | | | |
| Amandes | Non | | |
| Noisettes | Non | | |
| Noix | Non | | |
| Noix de cajou | non | | |
| Noix de pécan | Non | | |
| Noix du Brésil | Non | | |
| Pistaches | Non | | |
| Noix de Macadamia | Non | | |
| Produits à base de ces fruits | Non | | |
| 9. Céleri | Non | | |
| 10. Moutarde | Non | | |
| 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 checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml | | Moyenne par portion de g/ml | | analyse (A) ou calcul (C) |
| Energie | kJ | 460 | | | | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| | kcal | 110 | | | | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| Matières grasses | g | 2 | | | | <input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C |
| dont acides gras saturés | g | 1 | | | | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| dont oméga 3 | g | | | | | <input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C |
| Glucides : | g | <1 | | | | <input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C |
| dont sucres : | g | <1 | | | | <input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C |
| Fibres alimentaires | g | | | | | <input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C |
| Protéines | g | 23 | | | | <input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C |
| Sodium (par analyse) | g | 2 | | | | <input checked="" type="checkbox"/> A |
| Sel | g | 5 | | | | <input type="checkbox"/> A / <input 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 |