

SPÉCIFICATION DE PRODUIT

Température de conservation	°C		0-4°C	4°C	
Durée de conservation après ouverture	Jours			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	Saucisse dans un boyeau naturelle
Goût (pour les denrées alimentaires)	Typiquement : viande de porc fermenté, salé, épicé
Odeur	Typiquement : viande de porc fermenté, épicé
Texture	Legèrement dure, pas moelleux
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)	
UTZ	
ASC	
MSC	
ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR	
ABSENCE DE COLORANTS AZO	
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	oui	
Seigle	Non	Non	
Orge	Non	Non	
Avoine	Non	Non	
Leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	Non	Non	
2. Crustacés (homard, crabe, crevette...)	Non	Non	
3. Œufs	Non	oui	
4. Poisson	Non	Non	
5. Arachides	Non	Non	
6. Soja	Non	Non	
7. Lait (et lactose)	Oui	Oui	lactose
8. Fruits à coque			
Amandes	Non	Non	
Noisettes	Non	Non	
Noix	Non	Non	
Noix de cajou	Non	Non	
Noix de pécan	Non	Non	
Noix du Brésil	Non	Non	
Pistaches	Non	Non	
Noix de Macadamia	Non	Non	
Produits à base de ces fruits	Non	Non	
9. Céleri	Non	Non	
10. Moutarde	Non	Oui	
11. Graines de sésame	Non	Non	
12. Lupin	Non	Non	
13. Mollusques (moules, huîtres, mactres, escargots, calmars...)	Non	Non	
14. Dioxyde de soufre/sulfite (E220-E228 : >10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO ₂))	Non	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	1609				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
	kcal	388				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Matières grasses	g	32				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont acides gras saturés	g	11,5				<input type="checkbox"/> A / <input 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 sucre :	g	1				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Fibres alimentaires	g	<0,1				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Protéines	g	24				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Sodium (par analyse)	g	1,32				<input type="checkbox"/> A
Sel	g	3,3				<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