

# 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	
<b>Mots-clés</b>	<b>Spécification du produit</b> <input type="checkbox"/> nouveau <input type="checkbox"/> modification (ancien nom :      ancien code barre :      ) <b>Numéro d'article</b> 53112 <b>Nom</b> Provençaise paté <b>Marque</b> BonGou

1. GÉNÉRALITÉS	
<b>Dénomination de vente commerciale NL</b>	Provençaise paté
<b>Dénomination de vente commerciale FR</b>	Pâté provençal
<b>Poids ou volume déclaré</b>	165 in <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml <input type="checkbox"/> avec "e"
	<b>Poids variable</b> <input type="checkbox"/> non
	<b>Poids net égoutté</b> g
<b>Prix facturé brut (par UC en €)</b>	<b>Prix conseillé pour le consommateur</b>
<b>Pourcentage TVA</b>	<input type="checkbox"/> 0% <input checked="" type="checkbox"/> 6% <input type="checkbox"/> 12% <input type="checkbox"/> 21%
<b>Intrastat : code</b> 16022090	<b>Pays de provenance</b>
	<b>Pays d'origine</b>

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	5414657028303	19	15,4	1,2	0,181	0,165	
L2	Petit carton	1	5414657028310	29,4	23,8	7,1			
L3	Euro Palette	1		80	120	14,4			

<b>Fermeture de sécurité</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Easy opening</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Easy peel</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Bouchon réfermable</b> <input type="checkbox"/>
--	---	--	--

QUANTITÉ			
<b>Unité de consommation/carton (U) :</b>		<b>cartons/couche (C) :</b>	
		<b>niveaux/palette (R) :</b>	

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
<b>Durée de conservation après production</b>	Jours			
<b>Conservation à la livraison</b>	Jours	18		

# 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	
Goût (pour les denrées alimentaires)	
Odeur	
Texture	
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	%
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

<b>CHARCUTERIES CRUES : CONTROLES A LA DLC DES PRODUITS TRANCHES ET CONDITIONNES :</b>			
Germe	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>			
Germe	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 <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)	
UTZ	
ASC	
MSC	
ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR	
ABSENCE DE COLORANTS AZO	
<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
<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 \*)

INGREDIËNTEN: VARKENSLEVER (29,7%), VARKENSVLEES (29,2%), **MELK**, VARKENSVET, WATER, **EI**, **UI**, ZOUT, RODE PEPER (2%), ZETMEEL ( **TARWE** ), HONING, DEXTROSE, KRUIDEN ( **SELDERIJ**, **MOSTERD** ), CONSERVEERMIDDEL E262 - E250, STABILISATOR E450 - E451, VOEDINGSVEZEL, SMAAKVERSTERKER : E621, ANTIOXIDANT E301 - E331 - E300, SERUMPOEDER ( **MELK** ), AROMA, GISTEXTRACT. KAN SPOREN VAN **NOTEN** BEVATTEN. VERPAKT ONDER BESCHERMENDE ATMOSFEER.

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

INGRÉDIENTS: FOIE DE PORC (29,7%), VIANDE DE PORC (29,2%), **LAIT**, GRAISSE DE PORC, EAU, **OEUF**, OIGNON, SEL, PIMENT ROUGE (2%), AMIDON ( **BLE** ), MIEL, DEXTROSE, ÉPICES ( **CELERI**, **MOUTARDE** ), CONSERVATEUR : E262 - E250, STABILISANT : E450 - E451, FIBRE ALIMENTAIRE, EXHAUSTEUR DE GOÛT : E621, ANTIOXYDANT E301 - E331 - E300, POUDRE DE SÉRUM ( **LAIT** ), ARÔME, EXTRAIT DE LEVURE. PEUT CONTENIR DES TRACES DE **FRUITS\_À\_COQUE** . CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE.

\*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			
Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)			
Seigle			
Orge			
Avoine			
Leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales			
<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>			
<b>8. Fruits à coque</b>			
Amandes			
Noisettes			
Noix			
Noix de cajou			
Noix de pécan			
Noix du Brésil			
Pistaches			
Noix de Macadamia			
Produits à base de ces fruits			
<b>9. Céleri</b>			
<b>10. Moutarde</b>			
<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 type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml		Moyenne par <b>portion</b> de g/ml		analyse (A) ou calcul (C)
<b>Energie</b>	kJ	1010				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
	kcal	244				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Matières grasses</b>	g	19,7				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>acides gras saturés</b>	g	7,8				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>oméga 3</b>	g					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Glucides :</b>	g	5,1				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>sucres :</b>	g	5,0				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Fibres alimentaires</b>	g					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Protéines</b>	g	11,7				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Sodium</b> (par analyse)	g					<input type="checkbox"/> A
<b>Sel</b>	g	2,2				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>VITAMINES</b> (facultatif, sauf si leur présence est alléguée)	<b>AJR</b>	par 100g/ml	% AJR	par portion	% AJR	<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	% AJR	par portion	% AJR	<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