

# 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	53116
	Nom	Superieur gekookte ham
	Marque	BonGou

## 1. GÉNÉRALITÉS

Dénomination de vente commerciale NL	Superieur gekookte ham		
Dénomination de vente commerciale FR	Jambon cuit superieur		
Poids ou volume déclaré	100	in <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml	<input checked="" type="checkbox"/> avec "e"
			Poids variable <input checked="" type="checkbox"/> non
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	16024110	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 grand	1	5414657028389	19	23,5	1,2	0.124	0,100	
L2	Petit carton	1	5414657028396	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 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	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	Jambon de forme ovale et homogène
Goût (pour les denrées alimentaires)	Goût spécifique du jambon cuit tradition
Odeur	Dépourvu de toute odeur exogène
Texture	La texture du jambon est tendre mais ferme
Évolution pendant la durée de	<b>Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration</b>

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	
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

CHARCUTERIES CRUES : CONTROLES A LA DLC DES PRODUITS TRANCHES ET CONDITIONNES :			
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

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT

<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 sulfite-réducteur) /g	$10^2$	$10^3$	RUG
Staphylococcus aureus / g	$10^2$	$10^3$	FCD
Enterobacteriaceae / g	$5 \times 10^2$	$5 \times 10^3$	Critère indicatif AFSCA
Escherichia coli / g	10	10	FCD
Flore Lactique	$10^7$		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	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	



# SPÉCIFICATION DE PRODUIT

<b>8. LISTE D'ALLERGÈNES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES</b>			
	<b>contient</b>	<b>peut contenir</b>	<b>ingrédients en cause</b>
<b>1. Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et			
<b>Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)</b>	X		Arôme naturel
<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		Poudre de lait
<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>			
<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	465				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
	kcal	110				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Matières grasses</b>	g	2,1				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>acides gras saturés</b>	g	0,78				<input checked="" 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	< 0,5				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>sucres :</b>	g	< 0,5				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Fibres alimentaires</b>	g					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Protéines</b>	g	23				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Sodium</b> (par analyse)	g	0,62				<input checked="" type="checkbox"/> A
<b>Sel</b>	g	1,6				<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