

# 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

<b>POUR ARCHIVAGE</b>	
<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> 53118
	<b>Nom</b> Chiffonade chorizo
	<b>Marque</b> <b>BonGou</b>

<b>1. GÉNÉRALITÉS</b>					
<b>Dénomination de vente commerciale NL</b>	Chiffonade chorizo				
<b>Dénomination de vente commerciale FR</b>	Chiffonade de chorizo				
<b>Poids ou volume déclaré</b>	120	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>	<b>g</b>	
<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>	1601009190	<b>Pays de provenance</b>	Espagne	<b>Pays d'origine</b>	Espagne

<b>2. CONDITIONNEMENT / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES</b>									
Level	Description boîte, bouteille, ... <small>SKIN, sous vide</small>	Quantité	Code barre / EAN	L (cm)	B (cm)	H (cm)	Brut (kg)	Nette (kg)	Tare (kg)
L1	Barquette Faerch	1	5414657028426	18,7	13,7	3	0,137	0,120	
L2	Petit carton	1	5414657028433	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"/>
--	---	--	--

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

<b>SORTE EPS-BAC ET PALETTE</b>			
<small>(VEUILLEZ INDIQUER QUEL EST APPLICABLE A LIVRAISON)</small>			
EPS H (52)		EPS 46 (58)	Pallet eurochep 120x80 (892)
EPS M (53)		EPS 13 (59)	Pallet LPR chepformaam (899)
EPS L (54)		EPS 18 (60)	Pallet LPR euroformaam (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			

<b>3. DURÉE ET CONDITIONS SPÉCIFIQUES DE CONSERVATION</b>				
	UNITÉ	MINIMUM	OPTIMALE	MAXIMUM
<b>Durée de conservation après production</b>	Jours			
<b>Conservation à la livraison</b>	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	Maigre rouge et grasse blanche
Goût (pour les denrées alimentaires)	Typique
Odeur	Typique
Texture	Ferme
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	mg/kg
Humidité/Protéines animales	
Glutamates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input checked="" type="checkbox"/> absent
Total phosphates	%
Phosphates ajoutés	<input type="checkbox"/> présent <input checked="" 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				
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>			
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)	
UTZ	
ASC	
MSC	
ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR	n/a
ABSENCE DE COLORANTS AZO	Absent
<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	n/a

# 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 \*)

INGREDIENTEN : VARKENSVLEES, VARKENSTVET, WATER, ZOUT, PAPRIKA, LACTOSE, MELKPOEDER, MELKEIWIT, KNOFLOOK, DEXTROSE, ANTIOXIDANT : E316, CONSERVEERMIDDELEN : E250, E252, NOOTMUSKAAT, OREGANO. VERPAKT ONDER BESCHERMENDE ATMOSFEER.

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

INGRÉDIENTS : VIANDE DE PORC, GRAS DE PORC, EAU, SEL, PAPRIKA, LACTOSE, LAIT EN POUDRE, PROTEINE DE LAIT, AIL, DEXTROSE, ANTIOXYDANT : E316, CONSERVATEURS : E250, E252, NOIX DE MUSCADE, ORIGAN, FERMENTS. 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>			
	<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	No	No	No
<b>Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)</b>	No	No	No
<b>Seigle</b>	No	No	No
<b>Orge</b>	No	No	No
<b>Avoine</b>	No	No	No
<b>Leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales</b>	No	No	No
<b>2. Crustacés</b> (homard, crabe, crevette...)	No	No	No
<b>3. Œufs</b>	No	No	No
<b>4. Poisson</b>	No	No	No
<b>5. Arachides</b>	No	No	No
<b>6. Soja</b>	No	No	No
<b>7. Lait (et lactose)</b>	oui	No	No
<b>8. Fruits à coque</b>	No	No	No
<b>Amandes</b>	No	No	No
<b>Noisettes</b>	No	No	No
<b>Noix</b>	No	No	No
<b>Noix de cajou</b>	No	No	No
<b>Noix de pécan</b>	No	No	No
<b>Noix du Brésil</b>	No	No	No
<b>Pistaches</b>	No	No	No
<b>Noix de Macadamia</b>	No	No	No
<b>Produits à base de ces fruits</b>	No	No	No
<b>9. Céleri</b>	No	No	No
<b>10. Moutarde</b>	No	No	No
<b>11. Graines de sésame</b>	No	No	No
<b>12. Lupin</b>	No	No	No
<b>13. Mollusques</b> (moules, huîtres, mactres, escargots, calmars...)	No	No	No
<b>14. Dioxyde de soufre/sulfite</b> (E220-E228 : >10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> ))	No	No	No

# 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	1614			<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C	
	kcal	389			<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C	
<b>Matières grasses</b>	g	32			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
dont <b>acides gras saturés</b>	g	10			<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	3,3			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
dont <b>sucre</b> :	g	1,3			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
<b>Fibres alimentaires</b>	g	<1			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
<b>Protéines</b>	g	22			<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
<b>Sodium</b> (par analyse)	g	1,4			<input checked="" type="checkbox"/> A	
<b>Sel</b>	g	3,5			<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