

# 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	53108
	Nom	Boulet op grootmoederswijze
	Marque	BonGou

## 1. GÉNÉRALITÉS

Dénomination de vente commerciale NL	Boulet op grootmoederswijze		
Dénomination de vente commerciale FR	Boulet grand-mere		
Poids ou volume déclaré	225	in <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml	avec "e"
			Poids variable <input type="checkbox"/> non
			Poids net égoutté <b>g</b>
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	10131575	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 Faerch 2187	1	5414657028228	18,7	13,7	4,3	+0,242	+0,225	
L2	Petit carton	1	5414657028235	29,4	23,8	7,1			
L3	Euro Palette	1		80	120	14,4			

Fermeture de sécurité <input checked="" 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 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
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	BOULETTE PLATE BRUNE
Goût (pour les denrées alimentaires)	VIANDE FRITE
Odeur	VIANDE FRITE
Texture	MOYENNE
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	présent                      X absent
Total phosphates	%
Phosphates ajoutés	X 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>			
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 <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>			
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)	NA
UTZ	
ASC	
MSC	
ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR	NA
ABSENCE DE COLORANTS AZO	NA
<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	OUI

# 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
VIANDE ET GRAS DE PORC		BELGIQUE	53		
VIANDE ET GRAS DE VOLAILLE		EUROPE	15		
EAU			8		
OIGNONS		BELGIQUE	7		
CHAPELURE		PAYS-BAS	5		
AMIDON DE FROMENT		BELGIQUE	5		
PAIN		BELGIQUE	4		
SEL		ALLEMAGNE	1.8		
ÉPICES ET PLANTES AROMATIQUES	MUSCADE, POIVRE BLANC, PERSIL	ACHETE EN BELGIQUE	0.9		
PHOSPHATE	E450/E452	ISRAEL	0.3		
		<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 \*)

Varkensvlees en vet (53%) Gevogeltevlees en vet (15%) Water, Uien, Paneermeel (TARWE) TARWEzetmeel, Brood (GLUTEN) Zout, Specerijen en aromatische planten, Emulgator : E250, E252, Kleurstof : karamel.

Gefrituurd in koolzaadolie.

Vervaardigd in een werkplaats die Melk en selderij gebruikt.

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

Viande et gras de porc (53%), Viande et gras de volaille (15%) Eau, Oignons, Chapelure (BLE), Amidon de froment (BLE) Pain (GLUTEN) Sel, Épices et plantes aromatiques, Emulsifiants : diphosphates et polyphosphates, Colorant : caramel.

Frit dans l'huile de colza.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : Lait et céleri.

\*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			
<b>Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)</b>	X		
<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	CONTA CROISEE
<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>		X	CONTA CROISEE
<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	1065				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
	kcal	255				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Matières grasses</b>	g	14.9				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>acides gras saturés</b>	g	5.3				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>oméga 3</b>	g	1.5				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Glucides :</b>	g	19.3				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont <b>sucres :</b>	g	3.6				<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	10.9				<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
<b>Sodium</b> (par analyse)	g	0.7633				<input type="checkbox"/> A
<b>Sel</b>	g	1.91				<input 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