

# 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>	53084	
	<b>Nom</b>	Kalkoenfilet	
	<b>Marque</b>	BonGou	

<b>1. GÉNÉRALITÉS</b>					
<b>Dénomination de vente commerciale NL</b>	Kalkoenfilet				
<b>Dénomination de vente commerciale FR</b>	Filet de dinde				
<b>Poids ou volume déclaré</b>	+-165	in <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml	<input type="checkbox"/> avec "e" / <input checked="" type="checkbox"/> sans "e"	<b>Poids variable</b>	<input checked="" type="checkbox"/> oui / <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>	16023119	<b>Pays de provenance</b>	Belgique	<b>Pays d'origine</b>	Belgique

<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 Papertray petit	1	5414657027665	19	15,4	1,2		+-0,165	
L2	Petit carton	1	5414657027672	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"/>
---	--	---	---

<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>			
(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			

<b>3. DURÉE ET CONDITIONS SPÉCIFIQUES DE CONSERVATION</b>				
	UNITÉ	MINIMUM	OPTIMALE	MAXIMUM
<b>Durée de conservation après production</b>	Jours			
<b>Durée de conservation à la livraison (en freeze cooling)</b>	Jours	18		

# 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	
<b>PARAMÈTRES SENSORIELS</b>	
<b>Aspect et couleur</b>	Tranche de filet de volaille couleur claire.
<b>Goût</b> (pour les denrées alimentaires)	Typique de charcuterie de volaille
<b>Odeur</b>	Typique de charcuterie de volaille
<b>Texture</b>	Ferme
<b>Évolution pendant la durée de</b>	<b>Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration</b>

5. NORMES LIÉES AU PRODUIT	
<b>5.1 NORMES CHIMIQUES (UNIQUEMENT POUR LES CHARCUTERIES ET LES SALADES)</b>	
<b>Protéines étrangères à la viande</b>	<b>0</b>
<b>Protéines animales</b>	<b>20</b> %
<b>Collagène/Protéines animales</b>	<b>0.03</b>
<b>Collagène</b>	<b>0.5</b> %
<b>Nitrite</b>	<b>7</b> ppm
<b>Nitrate</b>	<b>21</b> ppm
<b>Humidité/Protéines animales</b>	<b>75</b>
<b>Glutamates ajoutés</b>	<input type="checkbox"/> présent <input type="checkbox"/> absent
<b>Total phosphates</b>	<b>0.5</b> %
<b>Phosphates ajoutés</b>	<input type="checkbox"/> présent <input type="checkbox"/> absent
<b>Phosphate/protéine (P205)</b>	<b>0.5</b>
<b>Amidon</b>	<b>0.2</b> %

5.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES À LA LIVRAISON				
PARAMÈTRE	MINIMUM	TYPIQUE	MAXIMUM	MÉTHODE DE CONTRÔLE
<b>Valeur pH</b>	6	6.2	6.4	
<b>Bric</b>				
<b>Teneur en humidité</b>	72	75	78	
<b>Autres : ...aw</b>		0.98	0.985	

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>
<b>RSPO (MB/SG)</b>	<b>NON</b>
<b>UTZ</b>	
<b>ASC</b>	
<b>MSC</b>	
<b>ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR</b>	
<b>ABSENCE DE COLORANTS AZO</b>	
<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
<b>SI NON, LE/LES INGRÉDIENT/S SOUMIS À UN RAYONNEMENT SONT LES SUIVANTS</b>	



# 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			
<b>Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)</b>			
<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	
<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	411			<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
	kcal	97			<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
<b>Matières grasses</b>	g	1.5			<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
dont <b>acides gras saturés</b>	g	0.45			<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	0.9			<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
dont <b>sucres :</b>	g	0.7			<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
<b>Fibres alimentaires</b>	g	0			<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
<b>Protéines</b>	g	20			<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C	
<b>Sodium</b> (par analyse)	g	0.8			<input type="checkbox"/> A	
<b>Sel</b>	g	2.00			<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