

# 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         | 53107  |
|                | Nom                      | Zwarte pens  |
|                | Marque                   | BonGou   |

| 1. GÉNÉRALITÉS                       |  |  |   |
|--------------------------------------|--|--|---|
| Dénomination de vente commerciale NL | Zwarte pens  |  |   |
| Dénomination de vente commerciale FR | Boudin noir  |  |   |
| Poids ou volume déclaré              | 300  | in <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml | <input checked="" type="checkbox"/> avec "e" / <input type="checkbox"/> sans "e"      |
|                                      |  |  | Poids variable <input type="checkbox"/> oui / <input checked="" type="checkbox"/> non |
|                                      |  |  | Poids net égoutté <b>150 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                     |  | Pays de provenance   | BE  |
|                                      |  | Pays d'origine   | BE  |

| 2. CONDITIONNEMENT / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES |  |          |                  |           |           |           |              |               |              |
|---|--|----------|------------------|-----------|-----------|-----------|--------------|---------------|--------------|
| Level   | Description boîte, bouteille, ...<br>SKIN, sous vide | Quantité | Code barre / EAN | L<br>(cm) | B<br>(cm) | H<br>(cm) | Brut<br>(kg) | Nette<br>(kg) | Tare<br>(kg) |
| L1  | Barquette Faerch 2187                                | 1        | 5414657028204    | 18,7      | 13,7      | 4,3       | 0,317        | 0,300         |              |
| L2  | Petit carton   | 1        | 5414657028211    | 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 type="checkbox"/> | Bouchon réfermable <input type="checkbox"/> |
|---|--|------------------------------------|---|

| QUANTITÉ                           |  |                       |  |
|------------------------------------|--|-----------------------|--|
| Unité de consommation/carton (U) : |  | cartons/couche (C) :  |  |
|                                    |  | niveaux/palette (R) : |  |

| SORTE EPS-BAC ET PALETTE<br>(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 |         |          |         |
| Durée de conservation à la livraison (en freeze cooling) | 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"<br><input type="checkbox"/> date conservation minimale = "à consommer de préférence avant fin"<br><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                    | Brun foncé, noir  |
| Goût (pour les denrées alimentaires) | Typique d'un boudin noir  |
| Odeur                                | Frais   |
| Texture                              | Fin doux  |
| Évolution pendant la durée de        | <b>Exposé à la lumière, le produit peut être sujet à décoloration</b> |

| 5. NORMES LIÉES 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>  |                   |                   |  |
|---|-------------------|-------------------|--|
| 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 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)  | Non               |
| UTZ   |                   |
| ASC   |                   |
| MSC   |                   |
| ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR   | Oui               |
| 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               |
| <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>  |                 |                      |                             |
|--|-----------------|----------------------|-----------------------------|
|  | <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               |                      | pain                        |
| <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...)   |                 | x                    |                             |
| <b>3. Œufs</b>   |                 | x                    |                             |
| <b>4. Poisson</b>  |                 |                      |                             |
| <b>5. Arachides</b>  |                 |                      |                             |
| <b>6. Soja</b>   |                 | x                    |                             |
| <b>7. Lait (et lactose)</b>  |                 | x                    |                             |
| <b>8. Fruits à coque</b>   |                 | x                    |                             |
| <b>Amandes</b>   |                 | x                    |                             |
| <b>Noisettes</b>   |                 | x                    |                             |
| <b>Noix</b>  |                 | x                    |                             |
| <b>Noix de cajou</b>   |                 | x                    |                             |
| <b>Noix de pécan</b>   |                 |                      |                             |
| <b>Noix du Brésil</b>  |                 |                      |                             |
| <b>Pistaches</b>   |                 | x                    |                             |
| <b>Noix de Macadamia</b>   |                 |                      |                             |
| <b>Produits à base de ces fruits</b>   |                 |                      |                             |
| <b>9. Céleri</b>   |                 | x                    |                             |
| <b>10. Moutarde</b>  |                 | x                    |                             |
| <b>11. Graines de sésame</b>   |                 |                      |                             |
| <b>12. Lupin</b>   |                 |                      |                             |
| <b>13. Mollusques</b> (moules, huîtres, mactres, escargots, calmars...)                              |                 | x                    |                             |
| <b>14. Dioxyde de soufre/sulfite</b> (E220-E228 : >10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )) |                 |                      |                             |

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT

## 9. VALEURS NUTRITION (suivant directive 90/496/EEG)

|   | unité      | moyenne par   |              | Moyenne par portion |              | analyse (A)<br>ou calcul (C)                                       |
|---|------------|---|--------------|---------------------|--------------|--|
|   |            | 100 <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml |              | de                  | g/ml         |  |
| <b>Energie</b>  | kJ         |   | 997          |                     |              | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
|   | kcal       |   | 240          |                     |              | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| <b>Matières grasses</b>   | g          |   | 16.5         |                     |              | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| dont acides gras saturés  | g          |   | 6.1          |                     |              | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| dont oméga 3  | g          |   |              |                     |              | <input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C            |
| <b>Glucides :</b>   | g          |   | 9.8          |                     |              | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| dont sucres :   | g          |   | 3.2          |                     |              | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| <b>Fibres alimentaires</b>  | g          |   |              |                     |              | <input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C            |
| <b>Protéines</b>  | g          |   | 12.3         |                     |              | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| <b>Sodium (par analyse)</b>                                       | g          |   | 0.656        |                     |              | <input type="checkbox"/> A   |
| <b>Sel</b>  | g          |   | 1.64         |                     |              | <input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C |
| <b>VITAMINES</b> (facultatif, sauf si leur présence est alléguée) | <b>AJR</b> | <b>par 100g/ml</b>  | <b>% AJR</b> | <b>par portion</b>  | <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> | <b>par 100g/ml</b>  | <b>% AJR</b> | <b>par portion</b>  | <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            |