

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 53073
	Nom Beenham
	Marque BonGou

1. GÉNÉRALITÉS	
Dénomination de vente commerciale NL	Beenham
Dénomination de vente commerciale FR	Jambon boucher
Poids ou volume déclaré	125 in <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml <input type="checkbox"/> avec "e" / <input type="checkbox"/> sans "e"
	Poids variable <input type="checkbox"/> oui / <input checked="" type="checkbox"/> non
	Poids net égoutté g
Prix facturé brut (par UC en €)	
Pourcentage TVA	<input type="checkbox"/> 0% <input checked="" type="checkbox"/> 6% <input type="checkbox"/> 12% <input type="checkbox"/> 21%
Prix conseillé pour le consommateur	
Intrastat : code 16014110	Pays de provenance BE + NL
	Pays d'origine BE

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	5414657027443	19	23,5	1,2		0,125	
L2	Petit carton	1	5414657027450	29,4	23,8	7,1			
L3	Euro Palette	1		80	120	14,4			
Code barre pour trouver le produit en Trustbox									

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 chepforma (899)
EPS L (54)		EPS 18 (60)	Pallet LPR euroforma (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	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 en bloc rose pale/foncé
Goût (pour les denrées alimentaires)	Viande de porc cuite
Odeur	Viande cuite
Texture	Facile à trancher
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	
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 :

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 ²	10 ³	Critère indicatif AFSCA
Escherichia coli / g	10 ²	10 ³	Critère interne < RUG

SPÉCIFICATION DE PRODUIT

CHARCUTERIES CUITES : CONTROLES A LA DLC DES PRODUITS TRANCHES ET CONDITIONNES :			
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 ²	10 ³	RUG
Staphylococcus aureus / g	10 ²	10 ³	FCD
Enterobacteriaceae / g	5x10 ²	5x10 ³	Critère indicatif AFSCA
Escherichia coli / g	10	10	FCD
Flore Lactique	10 ⁷		RUG critère indicatif sujet à interprétation suivant tests organoleptiques

6. INFORMATION SUPPLEMENTAIRES	
6.1 MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE	OUI / NON?
"conditionné sous atmosphère protectrice".	oui
"bien cuire au cœur avant consommation".	non
"produit dégelé"	non
"avec de l'eau ajouté"	non
"viande/poisson reconstitué"	non
"avec édulcorants (et sucres)"	non
"Contient une source de phénylalanine"	non
"Une consommation excessive peut avoir un effet laxatif"	non
6.2 AUTRES MENTIONS (LÉGALES) ET CERTIFICATS	OUI / NON?
RSPO (MB/SG)	N.A.
UTZ	
ASC	
MSC	
ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL OU EN PLEIN AIR	N.A.
ABSENCE DE COLORANTS AZO	oui
6.3 INGRÉDIENTS SOUMIS À UN RAYONNEMENT	OUI / NON?
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

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
TOTAAL			100%	100%	

7.2 LISTE D'INGRÉDIENTS NÉERLANDAIS (déclaration sur l'emballage conformément à directive ce en vigueur *)

Varkensvlees (95 %), zeezout, dextrose, aroma, geleermiddel: E407; stabilisator: E451; antioxidant: E331, E301; conserveermiddel: E326, E262, E250, houtrook.

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

Viande de porc (95 %), sel marin, dextrose, arôme, gélifiant: E407; stabilisant: E451; antioxydant: E331, E301; conservateur: E326, E262, E250, fumée de bois.

*Pour les aliments: 1169/2011 + QUID (% dans le produit fini)

SPÉCIFICATION DE PRODUIT

8. LISTE D'ALLERGÈNES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES			
	contient	peut contenir	ingrédients en cause
1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et			
Blé (comme épeautre et blé de Khorasan)			
Seigle			
Orge			
Avoine			
Leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales			
2. Crustacés (homard, crabe, crevette...)			
3. Œufs			
4. Poisson			
5. Arachides			
6. Soja			
7. Lait (et lactose)			
8. Fruits à coque			
Amandes			
Noisettes			
Noix			
Noix de cajou			
Noix de pécan			
Noix du Brésil			
Pistaches			
Noix de Macadamia			
Produits à base de ces fruits			
9. Céleri			
10. Moutarde			
11. Graines de sésame			
12. Lupin			
13. Mollusques (moules, huîtres, mactres, escargots, calmars...)			
14. Dioxyde de soufre/sulfite (E220-E228 : >10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO ₂))			

SPÉCIFICATION DE PRODUIT

9. VALEURS NUTRITION (suivant directive 90/496/EEG)						
	unité	moyenne par 100 <input checked="" type="checkbox"/> g / <input type="checkbox"/> ml		Moyenne par portion de g/ml		analyse (A) ou calcul (C)
Energie	kJ	537				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
	kcal	128				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
Matières grasses	g	5				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
dont acides gras saturés	g	2				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
dont oméga 3	g					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Glucides :	g	0.7				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
dont sucres :	g	0.7				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
Fibres alimentaires	g					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Protéines	g	20				<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Sodium (par analyse)	g	0.8				<input checked="" type="checkbox"/> A
Sel	g	2.0				<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> C
VITAMINES (facultatif, sauf si leur présence est alléguée)	AJR	par 100g/ml	% AJR	par portion	% AJR	Analyse/Calcul
Vitamine A (retinol) (µg)	800 µg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Vitamine B1 (thiamine) (mg)	1,4 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Vitamine B2 (riboflavine) (mg)	1,6 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Vitamine B12 (cyanocobalamine) (µg)	1 µg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Vitamine C (acide ascorbique) (mg)	60 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Vitamine D (calciferol) (µg)	5 µg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Autres : ...						<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
MINÉRAUX (facultatif, sauf si leur présence est alléguée)	ADH	par 100g/ml	% AJR	par portion	% AJR	Analyse/Calcul
Calcium (mg)	800 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Fer (mg)	14 mg					<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C
Autres : ...						<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> C