


FICHE TECHNIQUE CLIENT

CREATION Le 01.01.2012
MODIFICATION : 25.06.2018

IDENTITE DU PRODUCTEUR

	Lieu Administratif et Production	
Nom	THE GOOD FOOD COMPANY	
Adresse	Vorstsesteenweg 76	
Code Postal	B1601 Ruisbroek	
Pays	BELGIQUE	
Tel	+32 (02) 378 06 80	
Personne de contact	Simon Thiebaut Gérant	
Tel d'urgence 24h/24 (intoxication)	+32 (02) 378 06 80	+32 (0477/19.46.63)
Email	simon@thegoodfood.be	
TVA	BE 0646705631	
Banque	IBAN BE10068951402804	BIC GKCCBEBB
AFSCA : N° agrément (si applicable)	AER/ VBR/ 020129	
Certification Vinçotte	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	Certification IFS-Global Market 
Certification Certisys (BIO)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non	Pour visualiser notre certificat : www.certisys.eu
Date création de l'entreprise	Février 1989	

IDENTIFICATION DU PRODUIT

MARQUE	FINCA – SAFINE - BIOGO	
Catégorie Produit	Sauces Chaudes	
Code Produit Fabricant	SAU GDVE	
Dénomination Produit :	FR : Sauce Grand Veneur NL : Jaegermeestersaus	
Poids ou volume déclaré :	<input type="checkbox"/> En g <input checked="" type="checkbox"/> ml	
	<input type="checkbox"/> avec « e » <input checked="" type="checkbox"/> sans « e »	
Poids Variable	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non	
Titre alcoométrique % Vol. Alc	<input type="checkbox"/> Applicable <input checked="" type="checkbox"/> Non Applicable	
Intrastat : Code*	21039090	
Pays de Provenance	BELGIQUE	
Pays d'origine	BELGIQUE	

--	--

*BNB services statistiques : +32 2 221 40 96

COMPOSITION DU PRODUIT

LISTE DES INGREDIENTS

Matières Premières	% dans la recette à déclarer	Pays Région origine	Allergène	BIO
Eau		UE		
Groseilles Rouges		UE		
Sucre		UE		
Crème		UE	Lait	
Sauce Espagnole	Amidon (E1422, E1414), Extrait de levure, Epices, Antioxydant (Citron Concentré), Caramel (E150c), Huile de Tournesol, Protéine de Lait, Farine de Blé, Herbes	UE	Gluten Lait Soja	
Bouillon de Viande	Sel, Huile d'Olive, amidon modifié de Pomme de Terre, Extrait de Viande (4%), Oignon, Epices, Arômes, Extrait de Levure, Extrait d'épices, Dextrose.	UE		
Vinaigre		UE		
Sel		UE		
Epaississant	E412, E401, E415	UE	Lait	
Conservateur	E202	Non UE		
Poivre		UE		

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

PARAMETRES SENSORIELS

Apparence Couleur	Liquide brun foncé
Goût	Normal
Odeur	Normal
Texture	<input checked="" type="checkbox"/> Liquide <input type="checkbox"/> Semi liquide <input type="checkbox"/> Pâteuse <input type="checkbox"/> Dure
Autres caractéristiques éventuelles	N/A
Evolution pendant la durabilité	N/A

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE A LA LIVRAISON

PARAMETRE	MINIMUM	VALEUR TYPIQUE	MAXIMUM	METHODE DE CONTROLE
Valeur pH	4.21	4.41	4.61	En Interne

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES A LA LIVRAISON

Micro-organisme	But (g)	Tolérance (g)	Valeur max – DLC (g)
Germes aérobie psychotrophe	1.000	10.000	1.000.000
Lactobacilles (en cas de validation de DLC)			10.000.000
Entérobactéries	10	100	
E. Coli	<10	10	10
Staphylocoques présumés pathogènes	10	100	100
Salmonella	Abs/25g	Abs/25g	Abs/25g
Listeria monocytogenes	Abs/25g	Abs/25g	Abs/25g
Anaérobies sulfito-réducteurs	100	1000	100.000

MODE D'EMPLOI

Au bain marie : pendant 5 minutes à 70°C
 Au micro-ondes : pendant 3 minutes à puissance moyenne (750W)

VALEURS NUTRITIONNELLES (Selon la directive 90/496/CEE)

Par 100gr ou 100ml tel que déclaré

VALEURS NUTRITIVES	UNITE	En moyenne par 100g/ml
Valeur énergétique	Kcal	94
	KJ	397
Graisses	Gramme	1.77
Dont acides gras saturés	Gramme	0.94
Glucides :	Gramme	18.37
Dont Sucres	Gramme	14.5
Protéine	Gramme	1.2
Fibres Alimentaires	Gramme	1.29
Sel	Gramme	1.66

MENTIONS LEGALES

Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Si non, Ingrédients irradiés concernés	NA	

OGM et Ingrédients issus d'OGM (selon les règlements (CE) n° 1829/2003 & 1830/2003)

Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient soumis à l'étiquetage obligatoire selon le règlement (CE) n° 1830/2003	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Si non, les OGM ou ingrédient(s) issu(s) d'OGM concernés sont	NA

LISTE DES ALLERGENES et INTOLERANCES ALIMENTAIRES

Obligation d'étiquetage d'ingrédients et leurs dérivés (selon la directive 2000/13/CE)

Ingrédients visés y compris les ingrédients qui en sont dérivés.	Présent en tant qu'ingrédient oui/non	Présent dans l'atelier (risque potentiel)
Akènes* (Fruits à coques)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Anhydride Sulfureux et Sulfites (E220 à E227 plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimé en SO2)	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Arachides et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Céleri	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Céréales contenant du gluten*	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Crustacés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Graine de Sésame et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Lait et Produits dérivés (y compris le lactose)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Lupin et Produits Dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Mollusques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Moutarde et Produits Dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Œufs et Ovo produits	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Poissons	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Soja et Produits Dérivés	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

- Akènes : Froment, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre et Kamut
- Céréales : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix Macadamia.

DONNEES LOGISTIQUES, DURABILITE ET CONDITIONS DE CONSERVATIONS

CONDITIONNEMENT : Seau20L

Conditionnement Primaire : (Unité)		
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg	<input checked="" type="checkbox"/> 20 L
Fermeture de sécurité	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Bouchon ou couvercle refermable	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non
Type d'emballage	<input type="checkbox"/> film	<input type="checkbox"/> ravier <input type="checkbox"/> bouteille <input checked="" type="checkbox"/> Seau
Qualité de l'emballage	<input type="checkbox"/> PET	<input type="checkbox"/> PE <input type="checkbox"/> PEHD <input checked="" type="checkbox"/> PP <input type="checkbox"/> Verre
Hauteur (cm)	33,86	
Diamètre extérieur (cm)	32,74	
Code Barre de l'unité primaire	5413286999978	
Conditionnement Secondaire :		
Nombre de pièce primaire dans secondaire	16	
Volume ou Poids Brut de l'unité (Kg)		
Volume ou Poids Net de l'unité (Kg)		
Type d'emballage secondaire	Palette Plastic	
Caution	Echange	
Hauteur (cm)		
Largeur (cm)		
Longueur (cm)		
Code Barre de l'unité	EAN18	
Durabilité :		
Durabilité à la livraison (jours)	Minimum	Maximum
	21	30
Conditions de Conservations :		
Température Conservation (°C)	Minimum	Maximum
	2	4
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non
Durabilité après ouverture (jours)	2	
Conditions de conservation après ouverture	Bien refermer le couvercle et conserver au frigo	

CONDITIONNEMENT : 1 sachet dans 1 ravier 1litre

Conditionnement Primaire : (Unité)			
Volume ou Poids de l'unité	<input type="checkbox"/> Kg	<input checked="" type="checkbox"/> 1 L	
Fermeture de sécurité	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	
Bouchon ou couvercle refermable	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	
Type d'emballage	<input checked="" type="checkbox"/> film	<input type="checkbox"/> ravier	<input type="checkbox"/> bouteille
Qualité de l'emballage	<input type="checkbox"/> PET	<input checked="" type="checkbox"/> PE	<input type="checkbox"/> PEHD <input type="checkbox"/> PP <input type="checkbox"/> Verre
Hauteur (cm)	1,8		
Largeur (cm)	15,5		
Longueur (cm)	24		
Code Barre de l'unité primaire	5413286002234		
Conditionnement Secondaire :			
Nombre de pièce primaire dans secondaire	1		
Volume ou Poids Brut de l'unité (kg)	1,118		
Volume ou Poids Net de l'unité (kg)	1		
Type d'emballage secondaire	Plastique		
Caution	Non		
Hauteur (cm)	7,2		
Largeur (cm)	12,2		
Longueur (cm)	18,4		
Code Barre de l'unité	5413286002234		
Durabilité :			
Durabilité à la livraison (jours)	Minimum	Maximum	
	21	30	
Conditions de Conservations :			
Température Conservation (°C)	Minimum	Maximum	
	2	4	
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	
Durabilité après ouverture (jours)			
Conditions de conservation après ouverture			

CONDITIONNEMENT : 6 x Doypack® 120grs

Conditionnement Primaire : (Unité)		
Volume ou Poids de l'unité	<input checked="" type="checkbox"/> 0,120Kg <input type="checkbox"/> L	(tolérance +/- 2%)
Fermeture de sécurité	<input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
Bouchon ou couvercle refermable	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non	
Type d'emballage	<input checked="" type="checkbox"/> film <input type="checkbox"/> ravier <input type="checkbox"/> bouteille	
Qualité de l'emballage	<input checked="" type="checkbox"/> PET <input type="checkbox"/> PE <input checked="" type="checkbox"/> PA <input type="checkbox"/> PEHD <input type="checkbox"/> PP <input type="checkbox"/> Verre	
Hauteur (cm)	3,5	
Largeur (cm)	10	
Longueur (cm)	15	
Code Barre de l'unité primaire	5413286020597	
Conditionnement Secondaire :		
Nombre de pièce primaire dans secondaire	6	
Volume ou Poids Brut de l'unité (Kg)	0,750	
Volume ou Poids Net de l'unité (Kg)	0,720	
Type d'emballage secondaire	Innerpack	
Caution	N/A	
Hauteur (cm)	6,5	
Largeur (cm)	10,5	
Longueur (cm)	23	
Code Barre de l'unité		
Durabilité :		
Durabilité à la livraison (jours)	Minimum	Maximum
	21	30
Conditions de Conservations :		
Température Conservation (°C)	Minimum	Maximum
	2	4
Conditionné sous atmosphère protectrice ?	<input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non	
Durabilité après ouverture (jours)	2	
Conditions de conservation après ouverture	A conserver au frais et fermer l'emballage	

Le fournisseur confirme que toutes les données susmentionnées sont complètes et exactes.

Toute modification ultérieure éventuelle sera communiquée dans la fiche technique (voir produit manquant et remplacé par un autre). Le fournisseur garantit que l'emballage, la qualité, le contenu, le mode d'emploi et l'étiquetage du produit satisfont aux législations belge et européenne en vigueur à la date de la livraison.

Approbation du Fournisseur	
Nom et fonction	Thiebaut Simon Administrateur Délégué
Date	19/03/2025 2:55:32
Version internet 6	Création le 08/02/2012 Révision le 01/02/2024

NB Le fournisseur a le droit de modifier toute recette si rupture de produit suite à une faillite, ou arrêt d'un produit sur le marché.