



04: HACCP-plannen  
01: HACCP-Plan  
02: Spécification produit

Page: 1/2

Date: 02/11/2020

Document  
Nr.: 12187

01: 112

ONTVANGEN  
Door braeju om 11:30,21-6-21

Version nr.: 4

Chang. version  
nr.: 3

### Identification

- |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Nom</li><li>Poids</li><li>N° d'article</li><li>EAN-code</li><li>Code intrastat</li><li>Numéro de lot</li><li>Libre d'OGM</li><li>Couleur/goût/odeur</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Cervelas Marcel</li><li>280g</li><li>12180</li><li>54 13851 12180</li><li>16010099</li><li>Ex : 41274</li><li>oui</li></ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Composition

Emballage	viande de porc 92% (UE), farine de blé, lactose, protéine Végétale (lupin), ail, stabilisants: E450, E407, E412, épices naturelles, arômes (végétal) (céleri), prot. Animale (porc), sel, antioxydants: E330, E300, protéine de lait, amidon de pomme de terre modifié, conservateur: E250, colorant: E102, E110, E120, E122, E132. peut contenir des traces de moutarde, oeufs, soja.
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Conditionnement

- |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Emballage</li><li>nombre de pièces par emballage</li><li>nombre de paquets dans un bac</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>emballage sous gaz 40%-CO<sub>2</sub> : 60%;</li><li>Film :</li><li>12 pièces</li><li>8 pièces</li></ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Conditions de conservation

- |                                                                                                              |                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Température de conservation</li><li>Température de transport</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>0- 4°C</li><li>0- 4°C</li></ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|

### Chemische analyse

Valeurs énergétiques:	338 / 1400 Kcal / KJ/100g
Matières grasses:	32.2 g/100g
Matières grasses saturées:	11.5 g/100g
Glucides:	1.9 g/100g
Sucres:	1.9 g/100g
Protéines:	11.3 g/100g
Fibres:	1 g/100g
sel:	2,02 g/100g
sodium:	0.808 g/100g



**Document**  
**Nr.: 121857**

**04: HACCP-plannen**  
**01: HACCP-Plan**  
**02: Spécification produit**  
**01: 112**

Page: 2/2

Date: 02/11/2020

Version nr.: 4

Chang. version nr.: 3

### Analyse Bactériologique

(normes)	Après production(m)	Fin conservation (M)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Germes aérobies mésophiles</li><li>• Enterobacteriaceae</li><li>• E.coli</li><li>• Anaérobies sulfite-réducteurs</li><li>• Staphylococcus aureus</li><li>• Moisissures</li><li>• Levures</li><li>• Salmonella spp.</li><li>• Listeria monocytogenes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <math>10^3/g(H)</math></li><li>• 10/g</li><li>• &lt;10/g</li><li>• <math>10^2/g</math></li><li>• 10/g</li><li>• <math>10^2/g</math></li><li>• <math>10^2/g</math></li><li>• absence/25g-</li><li>• absence/25g-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <math>10^6/g</math></li><li>• -</li><li>• 10/g</li><li>• <math>10^5/g</math></li><li>• <math>10^2/g</math></li><li>• <math>10^3/g</math></li><li>• <math>10^5/g</math></li><li>• absence/25g</li><li>• 100/g</li></ul>

### Conservation

<ul style="list-style-type: none"><li>• A la production</li><li>• A la livraison</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 25 jours</li><li>• 21 jours</li></ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

### Etiquette

--

<b>Rédacteur</b>	<b>Vérificateur</b>
Hottois sabine	Cornille Miguel
Service Qualité	administrateur
Date : 02/11/2020	Date : 02/11/2020
Signature :	Signature :