

# FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET

<b>1. Fournisseur</b> Provider	<b>Salaisons de la Semois S.A</b>			<b>N° Agrément sanitaire</b> Sanitary approval	B-202
<b>2. Declaration produit - Product declaration</b>					
<b>Désignation produit</b> Product designation	<b>Pâté au miel et jambon de Parme</b>				
<b>Pays d'origine du produit</b> Product origin	Belgique - Belgium	<b>origine des viandes</b> origin of meat	Belgique - Belgium		
<b>Nr. Produit</b> Product n°	10149049	<b>Type Produit</b> Type Product	Transformé transformed		
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients: Viande de porc 37% (Origine: UE), foie de porc 25%, gras de porc 12%, LAIT, miel 3%, jambon de Parme 3% (viande de porc, sel, conservateurs : E250-E251, antioxydant : E331), sucre, sirop de glucose, dextrose, protéines de LAIT, farine de riz, sel, épices, oignon (huile de colza), conservateur : E250, émulsifiant: E472c, antioxydants: E300-E301, correcteurs d'acidité: E262-E330-E331-E575, colorant: E120, arôme, barde (graisse de porc). Décoration (non comestible): gélatine de porc, jambon de Parme, ciboulette, jeune oignon, graine de MOUTARDE, déco. Peut contenir des traces de fruits à coque, céleri, oeuf, sésame, soja et gluten.				
<b>Ingrediënten</b>	Ingrediënten: Varkensvlees 37% (Oorsprong: EU), varkenslever 25%, varkensvet 12%, MELK, honing 3%, Parma ham 3% (varkensvlees, zout, conserveermiddelen: E250 - E251, antioxidant: E331), suiker, glucosestroop, dextrose, MELKeiwit, rijstmeel, zout, specerijen, ui (koolzaadolie), conserveermiddel: E250, emulgator: E472c, antioxidanten: E300-E301, zuurteregelaars: E262-E330-E331-E575, kleurstof: E120, aroma, speklap (varkensvet). Decoratie (oneetbaar): varkensgelatine, Parma ham, bieslook, jonge ui, MOSTERDzaad, deco. Kan sporen van noten, selderij, ei, sesamzaad, soja en gluten bevatten.				
<b>Conseil d'utilisation</b> using advice	Sortir la terrine du réfrigérateur quelques minutes avant consommation, puis retirer la décoration et la gelée. A déguster au gré de vos envies!				
<b>Température de Conservation</b> Conservation temperature	A conserver de préférence entre 0° et 4 °C. To be preserved preferably between 0° and 4°C.				
<b>Condition emballage :</b> Packing condition	<b>sous vide</b> under vacuum		<b>atmosphère protectrice</b> protective atmosphere	x	<b>autres</b> other
<b>Nature produit</b> Product nature	<b>Cru</b> uncooked		<b>Cuit</b> baked	x	<b>autres</b> other
<b>3. Date Limite Consommation - Deadline Consumption</b>					
<b>DLC à fabrication :</b> Production date	40 jours	<b>DLC garantie à livraison :</b> delivery date	35 jours		
<b>Déclaration :</b> Declaration	jour/mois/année day/month/year	<b>Définition du Nr. Lot</b> Definition of Nr. Lot	année+mois+jour+n°lot year + month + day + lotnumber		
<b>4. Données Logistique - Logistics Data</b>					
<b>Contenu de l'Unité de vente</b> Content of the sales unit	1 pièce		<b>Poids net unité</b> Net weight unit	3,2 kg	
<b>Dimensions produit</b> Product dimensions	<b>Longueur</b> Length	dépend de la terrine	<b>largeur</b> width		<b>Hauteur</b> Height
<b>unités / bac - carton</b> units / crate - carton	dépend de la terrine		<b>Poids fixe</b> Fixed weight	x	<b>poids variable</b> variable weight
<b>Poids brut</b> Gross weight	NA		<b>Poids net</b> Net weight	NA	
<b>Code EAN</b> EAN Code	produit product		<b>carton</b> cardboard	idem	
<b>5. Analyse Nutritionnelle par 100g - Nutritional Analysis per 100g</b>					
Energie (kJ)	Energy (kJ)	1360			
Energie (kcal)	Energy (kcal)	325			
Matières grasses (g)	fat (g)	28			
dont acides gras saturés (g)	saturated fatty acid (g)	10			

Glucides (g)	carbohydrates (g)	6,0
dont sucres (g)	with sugar (g)	3,4
Protéines (g)	protein (g)	12
sel (g)	salt (g)	2,0

#### 6. Critères -Criterion

<b>Flore totale aérobique mésophile</b>	10 000 000 UVC/g
<b>E. Coli</b>	10 UVC/g
<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	1000 UVC/g
<b>Clostridium perfringens</b>	30 UVC/g
<b>Salmonella</b>	Non détecté / 25g
<b>Listeria Monocytogènes</b>	Non détecté / 25g

<b>Avez-vous réaliser une étude de vieillissement de votre produit ?</b>	Oui
Do you carry out an aging study of your product?	yes
<b>Avez-vous réaliser une étude de détermination et validation de la DLC de votre produit ?</b>	Oui
Do you carry out a study to determine and validate the expiration date of your product?	yes

#### 7. Allergènes - allergens (selon - volgens : 1169/2011/CE)

	Présence/Absent Presence / Absence	Traces possibles Possible traces	Ingrédient contenant composant Ingredient containing component
<b>Céréales contenant gluten</b> Cereals containing gluten	Absent	oui	
<b>Crustacés</b> crustaceans	Absent		
<b>Œufs</b> eggs	Absent	oui	
<b>Poissons</b> Fishes	Absent		
<b>Arachides</b> peanuts	Absent		
<b>Soja</b>	Absent	oui	
<b>Lait</b> Milk	Présence		Lait
<b>Fruits à coque</b> Nuts	Absent	oui	
<b>Celeri</b> Celery	Absent	oui	
<b>Graines de moutarde</b> Mustard seeds	Présence		déco
<b>Graines de Sesame</b> Sesame seeds	Absent	oui	
<b>Sulfites et dioxyde de soufre &gt; 10mg/kg</b> sulfites > 10mg/kg	Absent		
<b>Lupin</b> Lupine	Absent		
<b>Mollusques</b> shellfish	Absent		

#### 8. Information OGM - GMO Information

<b>Le fournisseur garantit que le produit commercialisé ne contient pas d'ingrédients, additifs ou support d'arômes visés par le règlement CE n° 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003. Le fournisseur s'engage à informer de toute modification ultérieure.</b>
The supplier guarantees that the product marketed does not contain any ingredients, additives or flavoring supports referred to by EC Regulation No. 1829/2003 and 1830/2003 of 22 September 2003. The supplier undertakes to inform of any subsequent modifications.

L Maziers 29/01/2021

#### 9. Ionisation - ionization

<b>Ce produit ou les ingrédients utilisés lors de sa fabrication sont ils ionisés (rayons UV, beta ou Gamma) ?</b>	Non
Ce produit ou les ingrédients utilisés lors de sa fabrication sont ils ionisés (rayons UV, beta ou Gamma) ?	No

L Maziers 29/01/2021

**10. Informations générales**

**Le produit doit être fabriqué à partir de matières premières contrôlés et sous conditions hygiéniques optimale. Ce produit est conforme aux réglementations en vigueur.**

The product must be manufactured from controlled raw materials and under optimal hygienic conditions. This product complies with the regulations in force.

L Maziers 29/01/2021