

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET

1. Fournisseur Provider	Salaisons de la Semois S.A			N° Agrément sanitaire Sanitary approval	B-202
2. Declaration produit - Product declaration					
Désignation produit Product designation	Pâté à la Porchetta				
Pays d'origine du produit Product origin	Belgique - Belgium	origine des viandes origin of meat	Belgique - Belgium		
Nr. Produit Product n°	11249049	Type Produit Type Product	Transformé transformed		
Ingrédients	Ingrédients: Viande de porc 35% (Origine: UE), foie de porc 23%, gras de porc, LAIT, jambon 8% (viande de porc, conservateur: E250- E251, antioxydant : E331), sel, graisse végétale partiellement hydrogénée (colza, palme), sucre, sirop de glucose, dextrose, épices, ail, plantes aromatiques, oignon (huile de colza), conservateur : E250, farine de riz, émulsifiant: E472c, protéine de LAIT, correcteurs d'acidité: E262- E575, antioxydants : E301- E300- E330- E331, colorant : E120, arôme, barde (graisse de porc). Décoration (non comestible): gélatine de porc, ciboulette, lard, ail, romarin, graine de MOUTARDE, déco. Peut contenir des traces de fruits à coque, céleri, œuf,				
Ingrediënten	Ingrediënten : Varkensvlees 35% (Oosprong: EU), varkenslever 23%, varkensvet, MELK, ham 8% (varkensvlees, conserveermiddel : E250- E251, antioxidant : E331), zout, gedeltelijk gehard plantaardigevet (koolzaad, palm), suiker, glucosestroop, dextrose, specerijen, knoflook, kruiden, ui (koolzaadolie), conserveermiddel : E250, rijstmeel, emulgator: E472c, MELKeiwit, zuurteregelaar: E262- E575, antioxidanten: E301- E300- E330- E331, kleurstof : E120, aroma, speklap (varkensvet). Decoratie (oneetbaar): varkensgelatine, bieslook, spek, knoflook, rosmarijn, MOSTERDZAAD, deco. Kan sporen van noten, selderij, ei, sesamzaad, gluten en soja bevatten.				
Conseil d'utilisation 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!				
Température de Conservation Conservation temperature	A conserver de préférence entre 0° et 4 °C. To be preserved preferably between 0° and 4°C.				
Condition emballage : Packing condition	sous vide under vacuum		atmosphère protectrice protective atmosphere	x	autres other
Nature produit Product nature	Cru uncooked		Cuit baked	x	autres other
3. Date Limite Consommation - Deadline Consumption					
DLC à fabrication : Production date	40 jours	DLC garantie à livraison : delivery date	35 jours		
Déclaration : Declaration	jour/mois/année day/month/year	Définition du Nr. Lot Definition of Nr. Lot	année+mois+jour+n°lot year + month + day + lotnumber		
4. Données Logistique - Logistics Data					
Contenu de l'Unité de vente Content of the sales unit	1 pièce		Poids net unité Net weight unit	3,2 kg	
Dimensions produit Product dimensions	Longueur Length	dépend de la terrine	largeur width	Hauteur Height	
unités / bac - carton units / crate - carton	dépend de la terrine		Poids fixe Fixed weight	x	poids variable variable weight
Poids brut Gross weight	NA		Poids net Net weight	NA	
Code EAN EAN Code	produit product		carton cardboard	idem	
5. Analyse Nutritionnelle par 100g - Nutritional Analysis per 100g					
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

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

Avez-vous réaliser une étude de vieillissement de votre produit ?	Oui
Do you carry out an aging study of your product?	yes
Avez-vous réaliser une étude de détermination et validation de la DLC de votre produit ?	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
Céréales contenant gluten Cereals containing gluten	Absent	oui	
Crustacés crustaceans	Absent		
Œufs eggs	Absent	oui	
Poissons Fishes	Absent		
Arachides peanuts	Absent		
Soja	Absent	oui	
Lait Milk	Présence		Lait
Fruits à coque Nuts	Absent	oui	
Celeri Celery	Absent	oui	
Graines de moutarde Mustard seeds	Présence		déco
Graines de Sesame Sesame seeds	Absent	oui	
Sulfites et dioxyde de soufre > 10mg/kg sulfites > 10mg/kg	Absent		
Lupin Lupine	Absent		
Mollusques shellfish	Absent		

8. Information OGM - GMO Information

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.
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

Ce produit ou les ingrédients utilisés lors de sa fabrication sont ils ionisés (rayons UV, beta ou Gamma) ?	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