

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 de dinde aux ananas					
Pays d'origine du produit Product origin		Belgique - Belgium		origine des viandes origin of meat		Belgique - Belgium	
Nr. Produit Product n°		10559049		Type Produit Type Product		Transformé transformed	
Ingrédients		Ingrédients : Viande de porc 29% (Origine: UE), foie de porc 18%, LAIT, gras de porc 11%, ananas 8%, farine (riz, pomme de terre), sucre, viande de dinde 2%, sirop de glucose, sel, protéine de LAIT, dextrose, épices, conservateurs : E250, émulsifiant: E472c, antioxydants : E300-E330-E331- E301, correcteurs d'acidité : E262-E575, oignon, arômes, amidon modifié, gélifiants: E407 - E407a - E415, barde (graisse de porc). Décoration (non comestible): gélatine de porc, ananas, piment, baies roses, ciboulette, déco. Peut contenir des traces de fruits à coque, céleri, moutarde, œuf, sésame, gluten et soja.					
Ingrediënten		Ingrediënten : Varkensvlees 29% (Oorsprong: EU), varkenslever 18%, MELK, varkensvet 11%, ananas 8%, zetmeel (rijst, aardappel), suiker, kalkoenvlees 2%, glucosestroop, zout, MELKeiwit, dextrose, specerijen, conserveermiddelen: E250, emulgator: E472c, antioxidanten: E300-E330-E331- E301, zuurteregelaars: E262-E575, ui, aroma's, gemodificeerd zetmeel, geleermiddelen: E407-E407a-E415, speklap (varkensvet). Decoratie (oneetbaar): varkensgelatine, ananas, piment, roze bes, bieslook, deco. Kan sporen van noten, selderij, mosterd, ei, sesamezaad, 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)		1330			
Energie (kcal)		Energy (kcal)		321			
Matières grasses (g)		fat (g)		28			
dont acides gras saturés (g)		saturated fatty acid (g)		10			

Glucides (g)	carbohydrates (g)	7,3
dont sucres (g)	with sugar (g)	3,32
Protéines (g)	protein (g)	10
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	absent	oui	
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 ultérieur.

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