

FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| 1. Fournisseur Provider | Salaisons de la Semois S.A | | N° Agréement sanitaire Sanitary approval | B-202 |
| 2. Declaration produit - Product declaration | | | | |
| Désignation produit Product designation | Pâté aux asperges vertes | | | |
| Pays d'origine du produit Product origin | Belgique - Belgium | origine des viandes origin of meat | Belgique - Belgium | |
| Nr. Produit Product n° | 10019022 | Type Produit Type Product | Transformé transformed | |
| Ingrédients | Ingrédients : Viande de porc 32% (Origine: UE), foie de porc 20%, LAIT, gras de porc 12%, asperge verte 10%, protéine de LAIT, farine (riz, pomme de terre), sucre, sel, dextrose, épices, conservateur : E250, émulsifiant: E472c, antioxydant : E300- E301, correcteurs d'acidité : E262 - E575-E330 - E331, oignon, sirop de glucose, arômes, gélifiants : E407-E407a-E415, barde (graisse de porc). Décoration (non comestible): gélatine de porc, asperge, poivron, baie de genièvre, épices (contient graine de MOUTARDE), déco. Peut contenir des traces de fruits à coque, céleri, œuf, sésame, gluten et soja. | | | |
| Ingrediënten | Ingrediënten : Varkensvlees 32% (Oorsprong: EU), varkenslever 20%, MELK, varkensvet 12%, groene spargel 10%, MELKeiwit, zetmeel (rijst, aardappel), suiker, zout, dextrose, specerijen, conserveermiddel: E250, emulgator: E472c, antioxidant: E300- E301, zuurteregelaars: E262-E575-E330-E331, ui, glucosesiroop, aroma's, geleermiddelen: E407-E407a-E415, barde (speklap). Decoratie (oneetbaar): varkensgelatine, spargel, paprika, jeneverbess, specerijen (bevat 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 | 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 | Présent | | 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