

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 Toscan | | | | |
| Pays d'origine du produit Product origin | Belgique - Belgium | | | | |
| Nr. Produit Product n° | 12669019 | Type Produit Type Product | Transformé transformed | | |
| Ingrédients | <p>Ingrédients : Viande de porc 32% (Origine: UE), foie de porc 24%, gras de porc, LAIT, MOZZARELLA 8%, tomate 7%, double concentré de tomate, farine (riz, pomme de terre), sel, OEUF, épices, extraits d'épices, plante aromatique, sucre, oignon, ail, dextrose, conservateur: E250, émulsifiant: E472c, huile de tournesol, stabilisants : E450- E452, antioxydants : E300- E330, exhausteur de gout : E621, arômes (contient CELERI), colorant : E120, barde (graisse de porc). Décoration (non comestible) : gélatine de porc, tomate, MOZZARELLA, ciboulette, MOUTARDE, déco. Peut contenir des traces de fruits à coque, sésame, gluten et soja.</p> | | | | |
| Ingrediënten | <p>Ingrediënten : Varkensvlees 32% (Oorsprong : EU), varkenslever 34%, varkensvet, MELK, MOZZARELLA 8%, tomaat 7%, dubbel geconcentreerde tomatenpuree, meel (rijst, aardappel), zout, EI, specerijen, specerijenextract, kruiden, suiker, ui, dextrose, conserveermiddel: E250, emulgator: E472c, zonnebloemolie, stabilisatoren: E450- E452, antioxidanten: E300- E330, smaakversterker: E621, aroma's (bevat SELDERIJ), Kleurstof : E120, speklap (varkensvet). Decoratie (oneetbaar) : varkensgelatine, tomaat, MOZZARELLA, bieslook, MOSTERD, deco. Kan sporen van noten, sesamzaad, gluten en soja bevatten.</p> | | | | |
| 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 | 2,0 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 | 15410600901218 | carton cardboard | idem | |
| 5. Analyse Nutritionnelle par 100g - Nutritional Analysis per 100g | | | | | |
| Energie (kJ) | Energy (kJ) | 1261 | | | |
| Energie (kcal) | Energy (kcal) | 305 | | | |

| | | |
|------------------------------|--------------------------|------|
| Matières grasses (g) | fat (g) | 27 |
| dont acides gras saturés (g) | saturated fatty acid (g) | 10 |
| Glucides (g) | carbohydrates (g) | 3,3 |
| dont sucres (g) | with sugar (g) | <0,5 |
| Protéines (g) | protein (g) | 12 |
| sel (g) | salt (g) | 1,75 |

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 | Présent | | œuf |
| Poissons Fishes | Absent | | |
| Arachides peanuts | Absent | | |
| Soja | Absent | oui | |
| Lait Milk | Présence | | Lait |
| Fruits à coque Nuts | Absent | oui | |
| Celeri Celery | présent | | arôme |
| 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 12/06/2024

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 12/06/2024 | |
| 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 12/06/2024 | |