

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 au jambon Forêt Noire						
Pays d'origine du produit Product origin		Belgique - Belgium						
Nr. Produit Product n°		10959019		Type Produit Type Product		Transformé transformed		
Ingrédients		Ingrédients: Viande de porc 34% (Origine: UE), foie de porc 21%, LAIT, gras de porc, jambon de la Forêt-Noire 9% (viande de porc, sel, épices, dextrose, antioxydant : E301, conservateur : E250- E252, ferments), farine (riz, pomme de terre), sucre, sel, dextrose, épices, conservateur: E250, émulsifiant: E472c, antioxydant: E300 , correcteur d'acidité : E262 - E330- E331, oignon, huile de colza, stabilisant : E450 - E452, exhausteur de goût: E621, arôme, arôme de fumé, colorant : E120, barde (graisse de porc). Décoration (non comestible): gélatine de porc, jambon, piment, épices, déco. Peut contenir des traces de fruits à coque, céleri, œuf, sésame, gluten, moutarde et soja.						
Ingrediënten		Ingrédients: Viande de porc 34% (Origine: UE), foie de porc 21%, LAIT, gras de porc, jambon de la Forêt-Noire 9% (viande de porc, sel, épices, dextrose, antioxydant : E301, conservateur : E250- E252, ferments), farine (riz, pomme de terre), sucre, sel, dextrose, épices, conservateur: E250, émulsifiant: E472c, antioxydant: E300 , correcteur d'acidité : E262 - E330- E331, oignon, huile de colza, stabilisant : E450 - E452, exhausteur de goût: E621, arôme, arôme de fumé, colorant : E120, barde (graisse de porc). Décoration (non comestible): gélatine de porc, jambon, piment, épices, déco. Peut contenir des traces de fruits à coque, céleri, œuf, sésame, gluten, moutarde et soja.						
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		NA		Poids net		NA		

Gross weight	Net weight		
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	absent	oui	

sulfites > 10mg/kg			
Lupin	Absent		
Lupine			
Mollusques	Absent		
shellfish			
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 28/04/2025			
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 28/04/2025			
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 28/04/2025			