

Fiche Technique Produit Fini

Cette fiche est générée de façon automatique sur base des informations encodées dans le système de gestion de la qualité.

I. Identification du produit

Numéro article producteur	811431230	Numéro article Client	
Marque	Profuma		
Descriptif produit fini	Filet de dinde cuit et fumé tranché - barquette de 500g x18 Gesneden Gerookte kalkoenborst Sliced Smoked turkey breast		
Dénomination légale			
Description complémentaire			
Poids ou volume déclaré	500g	Présence de "e"	<input type="checkbox"/>
Code intrastat	16023119		
EAN UC:	541330268114C		
EAN Box:	5413302881130		
Liquide de couverture	<input type="checkbox"/>	Poids net égoutté	---
Poids variable	<input type="checkbox"/>	Nb par pièce	1
Teneur en alcool	0		

II. Identification du producteur / fournisseur

		Lieu de production	Lieu de conditionnement	
Nom		Profuma sprl	Profuma sprl	
Adresse		Rue de Lusambo, 65 1190 Forest Belgium	Rue de Lusambo, 65 1190 Forest Belgium	
Tel et Fax		Tel : +32 2 523 48 37 Fax : +32 2 521 55 94	Tel : +32 2 523 48 37 Fax : +32 2 521 55 94	
Agrement		BE - B 393 - CE BE - UD 393 - CE BE - KF 393 - CE	BE - B 393 - CE BE - UD 393 - CE BE - KF 393 - CE	
Certification		Cfr certificat(s) en annexe	Idem	
Fournisseur	Entreprise	Pers. contact	Commercial	Qualité
Nom	Profuma sprl	Nom	Shwartsberg Morris	Shwartsberg Morris
Adresse	Rue de Lusambo, 65 B-1190 Forest Belgique	Fonction	Directeur	Directeur
Tel	+32 2 523 48 37	Tel / GSM	+32 486 549 510	+32 2 523 48 37
Fax	+32 2 521 55 91	E-mail	commercial@profuma.com	quality@profuma.com
Contact en cas d'urgence			Shwartsberg Morris	

III. Conditionnement / Caractéristiques logistiques

		Qté UC	L (cm)	I (cm)	H (cm)	Brut(kg)	Net (kg)	Egoutté		
Unité conso (UC)		1	26,5 cm	16,5 cm	5 cm	538 g	500g			
	Type	pesé en caisse	<input type="checkbox"/>	fermeture de sécurité	<input type="checkbox"/>	Easy opening	<input type="checkbox"/>	Easy peel	<input type="checkbox"/>	Bouchon refermable
sous-emballage			---	---	---	---	---	---		
	Type	Film	<input type="checkbox"/>	Epaisseur	---	Type film	---	Nb couches	---	
Carton			18	50 cm	29 cm	33 cm	10,3 kg	9 kg		
	Type	Carton américain	<input type="checkbox"/>	Avec perforation	<input type="checkbox"/>	Avec languette	<input type="checkbox"/>	Avec couvercle	<input type="checkbox"/>	
Plateau / Présentoir			---	---	---	---	---	---		
	Avec film ?	<input type="checkbox"/>								
Palette			648	120 cm	80 cm	max 180 cm	390 kg	324 Kg		
	EPAL 1,2 x 0,8m	<input checked="" type="checkbox"/>	CHEP 1,2 x 1m	<input type="checkbox"/>	CHEP euro 1,2 x 0,8m	<input type="checkbox"/>	LPR 1,2 x 0,8m	<input type="checkbox"/>		
	LPR euro 1,2 x 1m	<input type="checkbox"/>	LPR ouverte 1,2 x 1m	<input type="checkbox"/>	LPR logipal 1,2 x 1m	<input type="checkbox"/>				
	IPP logipal euro 1,2 x 0,	<input type="checkbox"/>								
Nb couches / palette		6	Nb Carton / couche		6					

IV. Durabilité et conditions de conservation

	Minimum	Optimum	Maximum
Durabilité après emballage	21	21	21
Durabilité à la livraison	12	15	21
Température à l'arrivée	+0°C	+2°C	+4°C
Température de conservation	+0°C	+2°C	+4°C
Type d'emballage	Atmosphère protectrice, N2 70%, CO2 30%		
Durabilité après ouverture	0	2	5
T° de conservation après ouverture	+0°C	+2°C	+4°C
Indication de la durabilité	<input type="checkbox"/> date de durabilité minimale = "A consommer de préférence avant le" <input checked="" type="checkbox"/> date limite de consommation = "A consommer jusqu'au" <input checked="" type="checkbox"/> jour <input checked="" type="checkbox"/> Mois <input checked="" type="checkbox"/> Année Exemple 26/11/08		
Indication de la durabilité sur	<input type="checkbox"/> chaque portion <input checked="" type="checkbox"/> unité de vente <input checked="" type="checkbox"/> emballage de groupage		
Mode d'apposition	<input type="checkbox"/> jet encre <input checked="" type="checkbox"/> étiquette <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> autre		
Conservation d'éch. de référence	<input type="checkbox"/> Durée de conservation Fréquence		
Désignation du lot par	code interne Exemple lot 123456		
Désignation du lot sur	<input type="checkbox"/> chaque portion <input checked="" type="checkbox"/> unité de vente <input checked="" type="checkbox"/> emballage de groupage		
Désignation du lot sur	<input type="checkbox"/> jet encre <input checked="" type="checkbox"/> étiquette <input type="checkbox"/> laser <input type="checkbox"/> autre		

V. Fost plus

Paiement par nos soins ?	<input type="checkbox"/>	Licence	---
Emballage primaire			
Matériaux	Forme	Poids	Quantité / secondaire
Verre	---	---	---
Papier / Carton (> 85%)	étiquette	1 g	18
Acier (> 50%)	---	---	---
Aluminium (> 50% / 50 µm)	---	---	---
Bouteilles en PET	---	---	---
Flacons en HDPE	---	---	---
Cartons à boissons	---	---	---
Plastique valorisable	barquette + film	37 g	18
Emballages composés, majorité de plastique	---	---	---
Emballages composés, majorité de papier/carton	---	---	---
Emballages composés, aluminium < 50 µm ou acier < 50% mais majoritaire, < 50 µm	---	---	---
Autres valorisables	---	---	---
Emballages composés, majorité de verre	---	---	---
Emballages composés, aluminium ou acier < 50% mais majoritaire, > 50 µm	---	---	---
Autres non-valorisables	---	---	---
Emballage secondaire			
Matériaux	Forme	Poids	Quantité / tertiaire
Papier / carton	carton	600 g	36
Plastique	---	---	---
Autres	---	---	---
Emballage tertiaire			
Matériaux	Forme	Poids	
Papier / carton	---	---	
Autres	film	variable	

VI. Composition du produit

Matière première	Origine	% recette	% produit fini	Remarques
Dinde	HU, BG	95,49	95,12	
Sel		1,92	2,14	
Nitrite de sodium (E250)		0,01	0,01	
Arômes		0,05	0,05	
Sirop de glucose		1,54	1,69	incl. Followings :
Emulsifiants (E 450, E 451, E 4		incl.	incl.	
Dextrose		incl.	incl.	
Anti-oxydant (E 301)		incl	incl	
Amidon de pomme de terre		incl	incl	

Liste des ingrédients
Viande de dinde (96%), sel, amidon de pomme de terre, dextrose, sirop de glucose, conservateur : E250, émulsifiants : E 450, E451, E452; anti-oxydant : E 301, arômes.

Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient soumis à l'étiquetage obligatoire selon le règlement 1830/2003/CE ?

VII. Liste des allergènes

	ingrédient	Présent en entreprise	Ingrédient responsable
Gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Poisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	ingrédient	Présent en entreprise	Ingrédient responsable
Abricot	<input type="checkbox"/>		
Ail	<input checked="" type="checkbox"/>	Oui	Arôme ail
Glutamates	<input type="checkbox"/>		
Avocat	<input type="checkbox"/>		
Banane	<input type="checkbox"/>		
Boeuf	<input type="checkbox"/>		
Cacao	<input type="checkbox"/>		
Cannelle	<input type="checkbox"/>		
Carotte	<input type="checkbox"/>		
Cochenille	<input type="checkbox"/>		
Coriandre	<input type="checkbox"/>		
Curcumine	<input type="checkbox"/>		
Curry	<input type="checkbox"/>		
Endive	<input type="checkbox"/>		
Fructose	<input type="checkbox"/>		
Kiwi	<input type="checkbox"/>		
Légumineuses	<input type="checkbox"/>		
Lentilles	<input type="checkbox"/>		
Levure	<input type="checkbox"/>		
Maïs	<input type="checkbox"/>		
Miel	<input type="checkbox"/>		
Muscade	<input type="checkbox"/>		
Orge	<input type="checkbox"/>		
Paprika	<input type="checkbox"/>		
Pêche	<input type="checkbox"/>		
Persil	<input type="checkbox"/>		
Pignon	<input type="checkbox"/>		
Pois	<input type="checkbox"/>		
Pomme	<input type="checkbox"/>		
Porc	<input type="checkbox"/>		
Poulet	<input type="checkbox"/>		
Saccharose	<input type="checkbox"/>		
Sarrasin	<input type="checkbox"/>		
Seigle	<input type="checkbox"/>		
Tartrazine	<input type="checkbox"/>		
Tomate	<input type="checkbox"/>		
Vanilline	<input type="checkbox"/>		

VIII. Caractéristiques du produit

Apparence	Filet de dinde cuit					
Goût	fumé					
Odeur	fumé					
Texture	ferme					
Couleur	brun (viande cuite)					
Autres caractéristiques éventuelles						
Evolution pendant la durabilité						
Paramètres physiques						
Paramètres physico-chimiques à la livraison						
	Minimum	Valeur type	Maximum			
Eau						
Benzopyrène		< 2,0 µg/kg poids f				
Matières grasses						
Protéines de viande						
Rapport collagène / Pro						
Corps étrangers	Absence					
Métaux ferreux	< 2 mm					
Métaux non-ferreux	< 4,0 mm					
Acier inoxydable	< 8,0mm					
Paramètres microbiologiques à la livraison						
	Valeur typique	Maximum ou minimum	En fin de vie			
Aérobies mésophiles	< 10 000 /g	< 100 000 /g				
Enterobaciaceae	< 1000 /g					
Coliformes fécaux	< 10 /g					
Staphylococ. aureus	< 100 /g					
Salmonella	Absence dans 25g					
Listeria monocyt	Absence dans 25g					
Anaérob. sulfito-red	< 30 /g	< 100 /g				

IX. Mode d'emploi

X. Aliments soumis à une irradiation

Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à irradiation

XI. Valeur nutritive

Valeur spécifiée par 100g

Taille d'une portion ---

Valeur spécifiée par 100 ml

	Unité	Dans le produit tel que vendu :			Calcul (C) ou Analyse (A)
		valeur par 100 g/ml	valeur par portion		
Valeur énergétique	Kcal	111,82	---		C
	KJ	473,26	---		C
Protéines	g	24,2	---		A
Hydrates de carbone	g	0,2	---		C
dont sucres	g	0,2	---		A
dont féculé	g	---	---		
dont polyols	g	---	---		
Graisses	g	1,58	---		A
dont saturées	g	0,61	---		A
dont mono-insaturées	g	0,65	---		A
dont poly-insaturées	g	0,28	---		A
dont trans	g	---	---		
dont oméga 3	g	0,011	---		A
dont oméga 6	g	0,262	---		A
dont cholestérol	mg	---	---		
Fibres alimentaires	g	---	---		
Sodium	g	0,65	---		A
Sel	g	1,65	---		C

	AJR et Unité	Dans le produit tel que vendu :				
		valeur par 100 g/ml	% AJR	valeur par portion	% AJR	Calcul (C) ou Analyse (A)
Vitamine A	800 µg	---	---	---	---	
Vitamine B1	1,4 mg	---	---	---	---	
Vitamine B2	1,6 mg	---	---	---	---	
Vitamine B3	18 mg	---	---	---	---	
Vitamine B5	6 mg	---	---	---	---	
Vitamine B6	2 mg	---	---	---	---	
Vitamine B12	1 µg	---	---	---	---	
Vitamine C	60 mg	---	---	---	---	
Vitamine D	5 µg	---	---	---	---	
Vitamine E	10 mg	---	---	---	---	
Vitamine H	0,15 mg	---	---	---	---	
Vitamine M	200 µg	---	---	---	---	
Calcium (Ca)	800 mg	---	---	---	---	
Phosphore (P)	800 mg	---	---	---	---	
Fer (Fe)	14 mg	---	---	---	---	
Magnésium (Mg)	300 mg	---	---	---	---	
Zinc (Zn)	14 mg	---	---	---	---	
Iode (I)	150 µg	---	---	---	---	

Produits soumis à une notification concernant l'adjonction de nutriments :

Numéro de notification

XII. Déclaration de conformité et de confidentialité

Le fournisseur, Profuma sprl, déclare que le produit répond aux règlementations nationales et européennes en vigueur, notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de produits en contact avec ce produit. Le fournisseur se tient au courant des évolutions de la législation via le système www.veillealim.eu et prend en compte ces évolutions dans son processus de fabrication et ses fiches techniques.

Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du fait du produit défectueux et de la sécurité du produit.

les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche technique. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de l'information, préalablement à l'approbation de ces spécifications. Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.