

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

Nom	Lieu de production	Lieu de conditionnement		
Profuma sprl	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		
Agrément	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	Shwartzberg Morris	Shwartzberg 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	Shwartzberg Morris			

III. Conditionnement / Caractéristiques logistiques

		Qté UC	L (cm)	l (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 <input type="checkbox"/>							
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			
Matériau	Forme	Poids	Quantité / secondaire
Verre	---	---	---
Papier / Carton (> 85%)	etiquette	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			
Matériau	Forme	Poids	Quantité / tertiaire
Papier / carton	carton	600 g	36
Plastique	---	---	---
Autres	---	---	---
Emballage tertiaire			
Matériau	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 ? <input checked="" type="checkbox"/>				

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	Méthode de contrôle
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	
			Valeur typique	
Aérobies mésophiles	< 10 000 /g	< 100 000 /g		
Enterobacteriaceae	< 1000 /g			
Coliformes fécaux	< 10 /g			
Staphylococ. aureus	< 100 /g			
Salmonella	Absence dans 25g			
Listeria monocyto	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 ☒

Valeur spécifiée par 100 ml ☐

Taille d'une portion ---

	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 fécule	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 :				Calcul (C) ou Analyse (A)
		valeur par 100 g/ml	% AJR	valeur par portion	% AJR	
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 nutriment :
 Numéro de notification

XII. Déclaration de conformité et de confidentialité

Le fournisseur, Profuma sprl, déclare que le produit répond aux réglementations 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.