

## PRODUCTSPECIFICATIE/ SPÉCIFICATION DE PRODUIT

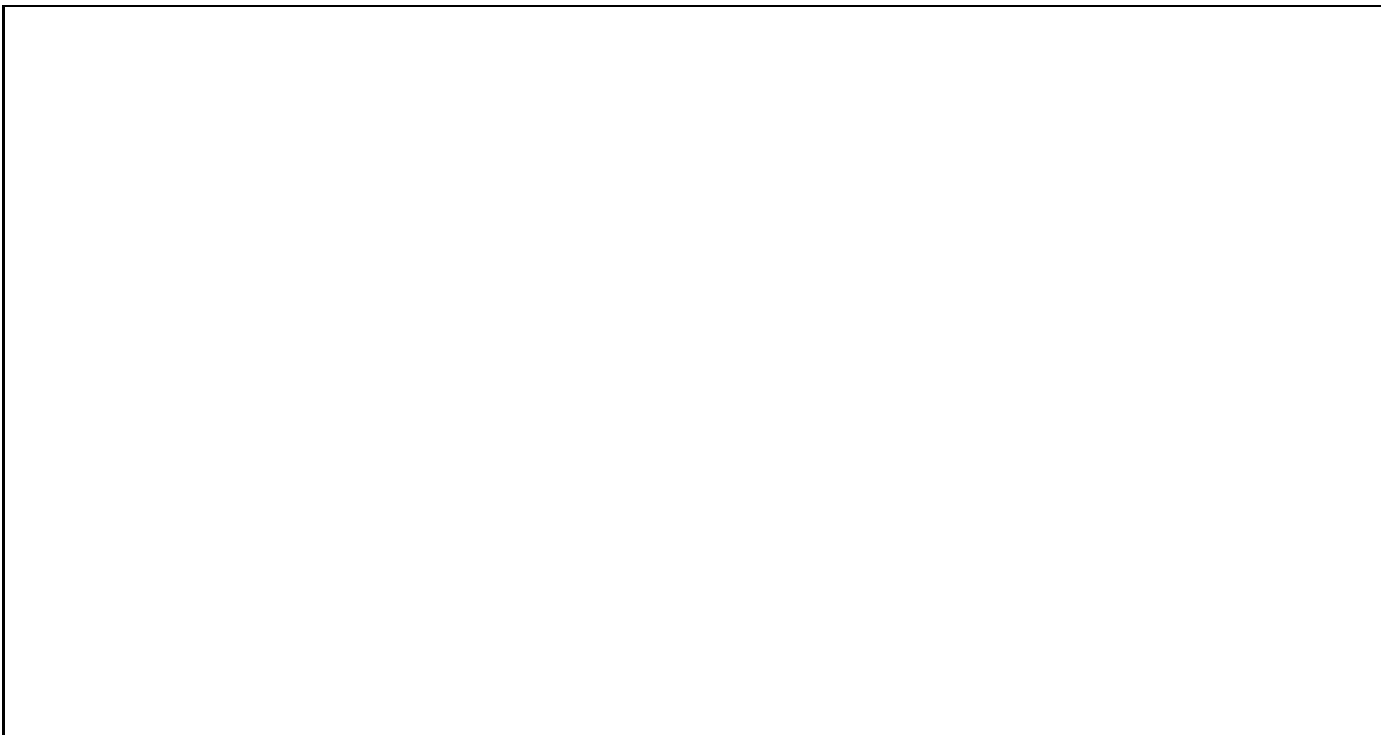
STRASBOURG - 2,5 KG/ PAIN DE STRASBOURG SDH

### 1. PRODUCTINFORMATIE/ INFORMATIONS PRODUIT

<b>PRODUCTNAAM/ DÉNOMINATION PRODUIT</b>	Strasbourg - 2,5 kg/ Pain de strasbourg SdH	
<b>MERK/ MARQUE</b>	SdH	
<b>REFERENTIENUMMER/ N° DE RÉFÉRENCE</b>	65369151	
<b>NAAM LEVERANCIER/ NOM FOURNISSEUR</b> <b>ADRES LEVERANCIER/ ADRESSE FOURNISSEUR</b>	SALAISONS DU HAINAUT Zoning Industriel 22 B-6464 Chimay	
<b>TEL/ TÉL</b> <b>FAX/ FAX</b> <b>BTW/ TVA</b>	+32 (0)60 21 02 20 +32 (0)60 21 02 21 BE0402 065 295	
<b>ERKENNINGNUMMERS (FAVV)/ NUMÉROS D'AGRÉMENT (AFSCA)</b>	B 322:	vervaardiging van vleesproducten/ fabrication de produits à base de viande
	KF 322:	koel- en vrieshuis/ entrepôt frigorifique
	AER/HAI/027566 :	detailhandel in levensmiddelen Commerce de détail de denrées alimentaires
<b>CERTIFICATEN KWALITEIT/ CERTIFICATS DE QUALITÉ</b>	<b>CERTIFICATEN/ CERTIFICATS</b>	IFS versie 7, Autocontrôle ACS018 – ACS019 – ACS039 IFS version 7, Autocontrôle ACS018 – ACS019 – ACS039
	<b>CERTIFICATIEBUREAU/ BUREAU CERTIFICATION</b>	Quality Partner Pro Cert SA
	<b>SCOPE/ OBJECTIF</b>	Productie en verpakking (vacuum) van gekookte, gebakken charcuterie: worst, terinne, paté en hesp Fabrication et conditionnement (sous vide) de charcuterie cuite : saucisse, terrine, pâté et jambon

### 2. FOTO/ PHOTO





### 3. KENMERKEN VAN HET PRODUCT/ SPECIFICATIONS DU PRODUIT

#### 3.1. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT/ SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

TEXTUUR/ TEXTURE	
KLEUR/ COULEUR	vers/ frais
SMAAK/ GOÛT	eigen aan het product/ propre au produit
GEUR/ ODEUR	karakteristiek voor het product/ geen afwijkende geur caractéristique de produit/ pas d'odeur divergente

#### 3.2. FYSISCHE KENMERKEN/ASPECTS PHYSIQUES

TECHNISCH STUK/ PIÈCE TECHNIQUE	
VORM/ FORME	
ANDERE/ AUTRES	

#### 3.3. INGREDIËNTEN EN ADDITIEVEN/ INGRÉDIENTS ET ADDITIFS

LIJST VAN INGREDIËNTEN	varkensvlees (70%), water, zout, conserveermiddel (E325, E326, E250), kleurstof (E120), gefractioneerd erwtenmeel, glucosestroop, stabilisator (E451, E450, E331), dextrose, plantaardig eiwit (erwt), verdikkingsmiddel (E407, E412, E410), specerijen, antioxidant (E301), specerijenextract, gedroogde glucosesiroop, kruiden, kruidenextracten, kruiden en specerijen (MOSTERD).
LISTE DES INGRÉDIENTS	viande de porc (70%), eau, sel, conservateur (E325, E326, E250), colorant (E120), farine de pois fractionnée, sirop de glucose, stabilisant (E451, E450, E331), dextrose, protéines de pois, épaississant (E407, E412, E410), épices, antioxidant (E301), extraits d'épices, sirop de glucose séché, herbes, extraits d'herbes, herbes et épices (MOUTARDE).

#### 3.4. FYSICO-CHEMISCHE SAMENSTELLING/ COMPOSITION PHYSICO-CHEMIQUE (\*)

	EENHEID/ UNITÉ	GEMIDDELDE PER/ EN MOYENNE PAR 100 G
ENERGY	kJ	1269,41
	kcal	303,40
VET/ LIPIDES	g	26,95
VERZADIGD VET / GRAISSE SATURÉE	g	11,18
KOOLHYDRATEN/ GLUCIDES	g	2,50
SUIKERS / SUCRES	g	0,75
EIWITTEN/ PROTÉINES	g	12,05
ZOUT / SEL	g	2,66

(\*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

(\*) Les valeurs données sont des moyennes, qui peuvent différer en raison de la variation naturelle des matières premières utilisées.

## 4. VOEDINGSVEILIGHEID/ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

### 4.1. MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS/ CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	M (CFU/G)	M (CFU/G)	TGT-DLC (CFU/G)
TOTAAL AEROOB KIEMGETAL/ FLORÉ AÉROBIE TOTALE	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
PSYCHROTRÖFE MELKZUURBACTERIËN/ BACTÉRIES LACTIQUES PSYCHROTROPHIQUE	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>7</sup>
SULFIETREDUCERENDE CLOSTRIDIA/ CLOSTRIDIA SULFITO-RÉDUCTEURS	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
BACILLUS CEREUS	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
GISTEN/ LEVURES	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
SCHIMMELS/ MOISSISSURES	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Geen visuele schimmelgroei / Pas de moisissure visuelle
ENTEROBACTERIACEAE	10	10 <sup>2</sup>	nvt / pas
E.COLI	< 10	10	10
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
SALMONELLA/ SALMONELLE	Afw. in / abs. dans 25 g	Afw. in / abs. dans 25 g	Afw. in / abs. dans 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Afw. in / abs. dans 25 g	Afw. in / abs. dans 25 g	Afw. in / abs. dans 25 g
COMPYLOBACTER (GEVOGELTE/VOLAILLE)	Afw. in / abs. dans 25 g	Afw. in / abs. dans 25 g	Afw. in / abs. dans 25 g

### 4.2. ALLERGENEN/ ALLERGÈNES

S	1	GLUTEN BEVATTENDE GRANEN (TARWE, ROGGE, GERST, HAVER, SPELT, EN PRODUCTEN OP BASIS VAN GLUTENBEVATTENDE GRANEN)	CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE,..) ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES
-	2	SCHAALDIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SCHAALDIEREN	CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS
S	3	EIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN EIEREN	ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS
-	4	VIS EN PRODUCTEN OP BASIS VAN VIS	POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS
-	5	AARDNOTEN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN AARDNOTEN (PINDA'S)	ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES
S	6	SOJA EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SOJA	SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA
S	7	MELK EN PRODUCTEN OP BASIS VAN MELK (INCLUSIEF LACTOSE)	LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)
S	8	SCHAALVRUCHTEN (AMANDELEN, HAZELNOTEN, WALNOTEN, CASHEWNOTEN, PECANNOTEN, PARANOTEN, PISTACHENOTEN) EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SCHAALVRUCHTEN	FRUITS À COQUES (AMANDES, NOIX, NOISETTES, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, PISTACHES,...) ET PRODUITS À BASE DE FRUITS À COQUES
S	9	SELDERIJ EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SELDERIJ	CÉLÉRI ET PRODUITS À BASE DE CÉLÉRI
+	10	MOSTERD EN PRODUCTEN OP BASIS VAN MOSTERD	MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE
-	11	SESAMZAAD EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SESAMZAAD	GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME
S	12	ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN IN CONCENTRATIES VAN MEER DAN 10 MG/KG OF 10 MG/L UITGEDRUKT ALS SO <sub>2</sub>	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10MG/KG OU 10 MG/LITRES EXPRIMÉES EN SO <sub>2</sub>
-	13	LUPINE EN PRODUCTEN OP BASIS VAN LUPINE	LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN
-	14	WEEKDIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN WEEKDIEREN	MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

- = Niet aanwezig/ Pas présent      S = Sporen/ Traces de matière résiduelle      + = Aanwezig/ Présent

### 4.3. GGO AANWEZIGHEID/ PRÉSENCE D'OGM

HET PRODUCT OF ÉÉN VAN DE INGREDIËNTEN BEVAT GEEN GENETISCH GEMODIFICEERDE GRONDSTOFFEN.  
LE PRODUIT OU UN DES INGRÉDIENTS NE CONTIENT PAS DE MATÉRIEL GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉ.

## 5. GEBRUIK, HOUDBAARHEID EN VERPAKKING/ UTILISATION, CONSERVATION ET EMBALLAGE

### 5.1. VERPAKKINGSEENHEID/ UNITÉ D'EMBALLAGE

VERPAKKING/ EMBALLAGE	Souvide (*)
INHOUD/ CONTENU	
IDENTIFICATIE-TRACEERBAARHEID/ IDENTIFICATION-TRAÇABILITÉ	Per lotnummer/ Par numéro de lot

### 5.2. HOUDBAARHEID/ DATE DE CONSOMMATION

	EENHEID/ UNITÉ	
NA PRODUCTIE/ APRÈS PRODUCTION	DAGEN/ JOURS	90
BIJ LEVERING/ A LA LIVRAISON	DAGEN/ JOURS	
NA OPENING/ APRÈS OUVERTURE	DAGEN/ JOURS	2
TEMPERATUUR BIJ AANKOMST/ TEMPÉRATURE À LA LIVRAISON	°C	0°C - 4°C
TEMPERATUUR BIJ OPSLAG/ TEMPÉRATURE DE STOCKAGE	°C	0°C - 4°C

### 5.3. TIPS VOOR GEBRUIK/ CONSEILS D'UTILISATION

-

## 6. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID/ DÉCLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

DE LEVERANCIER VERKLAART DAT HET PRODUCT VOLDOET AAN DE RELEVANTE NATIONALE EN/OF EUROPESE WETGEVING INZAKE ONDER MEER HYGIËNE, SAMENSTELLING, ADDITIEVEN, CONTAMINANTEN, ETIKETTERING EN MATERIALEN IN CONTACT MET DIT PRODUCT.

DE LEVERANCIER IS GEHOUDEN AAN DE VAN TOEPASSING ZIJNDE WETGEVING (CE) 2002/178 INZAKE PRODUCTAANSPRAKELIJKHEID EN PRODUCTVEILIGHEID.

BEIDE PARTIEN ZIJN VERANTWOORDELIJK VOOR EN GEHOUDEN AAN DE GEHEIMHOUDING VAN DE IN DEZE SPECIFICATIE VERMELDE INFORMATIE. DEZE GEHEIMHOUDING GELDT REEDS BIJ HET UITWISSELEN VAN DEZE INFORMATIE, VOORAFGAAND AAN DE GOEDKEURING VAN DEZE SPECIFICATIES.

BEIDE PARTIEN VERBINDEN ZICH ER TOE DEZELFDE GEHEIMHOUDING TE EISEN VAN DERDEN DIE ZIJ NODIG ACHTEN TE MOETEN INZETTEN VOOR DE GOEDE WERKING VAN HUN ACTIVITEITEN. DEZE EIS ONTSLAAT ELKE PARTIJ NIET VAN ZIJN VERANTWOORDELIJKHEID./

LE FOURNISSEUR DÉCLARE QUE LE PRODUIT REpond À LA LÉGISLATION NATIONALE ET/OU EUROPÉENNE EN VIGUEUR NOTAMMENT EN CE QUI CONCERNE PAR EXEMPLE L'HYGIËNE, LA COMPOSITION, LES ADDITIFS, LES CONTAMINANTS, LES ALLERGÈNES, L'ÉTIQUETAGE, LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC DES PRODUITS ALIMENTAIRES.

LE FOURNISSEUR EST TENU D'APPLIQUER LA LÉGISLATION SUR LA RESPONSABILITÉ ET LA SÉCURITÉ DU PRODUIT, COMME LE RÈGLEMENT (CE) 2002/178 ET LES AMENDEMENTS ET RÉVISIONS.

## 7. UPDATES EN BIJLAGEN/ MISES A JOUR ET ANNEXES

OPGESTELD DOOR/ ETABLI PAR GOEDGEKEURD DOOR/ APPROUVÉ PAR	QAM	DATUM/ DATE	8/07/2022	VERSIE/ VERSION	2
UPDATED DOOR/ MIS À JOUR PAR	JF	DATUM/ DATE	8/07/2022	VERSIE/ VERSION	2