



# Spécification produit fini cuit référence N° 3611

Date de mise à jour des informations : 18/07/24

DA/QUA/058 – IR : 10- DDM : 25/06/24

QUALITE CHARCUTERIE

: **Aspic légumes**

: **Groenten in aspic**

: **Gemüse in Aspik**

 Référence de l'article


 Artikelreferentie


 Product reference


 Artikelnummer

## Art GDV 3611

### Liste des ingrédients - Ingrediënten lijst - Ingredients List - Zutatenauflistung:

 : Légumes (66%) (cornichons (32%), carottes (20%), choux-fleurs (17%), épis de maïs (15%), poivrons rouges (14%), oignons blancs (2%), contient **sulfites**), eau, gélatine de bœuf, sel iodé (sel, iodate de potassium), vinaigre, arôme (contient **céleri**), dextrose, sel.

 : Groenten (66%) (augurken (32%), wortelen (20%), bloemkool (17%), maïskolfjes (15%), paprika rood (14%), witte uien (2%), bevat **sulfieten**), water, rundergelatine, gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), azijn, aroma (bevat **selderij**), dextrose, zout.

 : Gemüse (66%) (Gurken (32%), Möhren (20%), Blumenkohl (17%), Maiskölbchen (15%), rote Paprika (14%), Silberzwiebeln (2%), enthält **Sulfite**), Wasser, Rindergelatine, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat), Essig, Aroma (enthält **Sellerie**), Dextrose, Salz.





### Conditions d'utilisation - Gebruiksaanwijzingen - How to use - Gebrauchsanweisung:

 Denrées alimentaires prêtes à consommer


 Voedingsmiddelen klaar te consumeren


 Food products ready to eat


 Lebensmittel zum Verzehr


 **Température de conservation**  **Bewaartemperatuur**  **Storage temperature**  **Lagertemperatur:**

0-7°C

 **Date limite de consommation:** 42 jours à partir du jour de fabrication (dans son emballage fermé)

 **Uiterste consumptiedatum:** 42 dagen vanaf de fabricatiedatum (in gesloten verpakking)

 **Use by date:** 42 days from the production day (in closed packaging)

 **Verbrauchsdatum:** 42 Tage ab dem Herstellungsdatum (in geschlossenen Verpackungen)

 **OGM et ingrédients issus d'OGM**

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003.

 **GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's**

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003.

 **GMO and ingredients coming from GMO**

The producer guarantees that the product does not contain any ingredients under obligatory labels provided by the European rules 1829/2003 and the European rules 1830/2003

 **GMO und GMO abstammende Zutaten**

Der Hersteller versichert daß dieses Produkt keine Zutaten enthält die der Bezeichnungspflicht unterworfen sind laut Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003.

 **Ingrédients soumis à ionisation**

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par les directives européennes 1999/2/CE et 1999/3/CE.

 **Ingrediënten onderworpen aan bestraling**

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de EU-richtlijnen 1999/2/EG en 1999/3/EG.

 **Ingredients under ionization process**

The producer guarantees that the product does not contain any ingredients under obligatory labels provided by the EU directives 1999/2/EC en 1999/3/EC.

 **Zutaten wurden einer Bestrahlung unterworfen**

Der Hersteller versichert daß dieses Produkt keine Zutaten enthält die der Bezeichnungspflicht unterworfen sind laut EU Richtlinien 1999/2/EG en 1999/3/EG.

**🇫🇷 Liste des allergènes et intolérances alimentaires (d'après le règlement 1169/2011/CE du 25/10/2011)**

Les allergènes à étiquetage obligatoire présents dans le produit sont mis **en gras** dans la liste des ingrédients conformément à la réglementation.

**🇳🇱 Lijst van allergenen en voedingsintoleranties (conform verordening 1169/2011/EG van 25/10/2011)**

De in het product aanwezige allergenen, met verplichte etikettering, staan **vet gedrukt** in de ingrediëntendeclaratie, in overeenstemming met de Europese Wetgeving.

**🇬🇧 Allergens and food intolerances list (according to Regulation 1169/2011/EC of 25/10/2011)**

Allergens with obligatory labelling present in the product are mentioned **in bold** in the ingredients list according to the regulation.





**🇩🇪 Liste der Allergene und Nahrungsunverträglichkeiten (laut Verordnung 1169/2011/EG vom 25/10/2011)**

Die Kennzeichnungspflichtigen im Produkt vorhandenen Allergene sind im Zutatenverzeichnis **in Fettschrift** laut Verordnung aufgeführt.





| Code     | Allergènes - Allergenen<br>Allergens- Allergene   | Recette sans<br>Recept zonder<br>Recipe without<br>Rezept Ohne | Recette avec<br>Recept met<br>Recipe with<br>Rezept mit | Peut contenir des traces de<br>Kan sporen bevatten van<br>May also contain<br>Kann Spuren enthalten von |
|----------|---|--|---|---|
| <b>1</b> | Céréales contenant du gluten[1]<br>Glutenbevattende granen -<br>Cereals containing gluten -<br>Glutenhaltiges Getreide  | <b>X</b>   |   | <b>X</b>  |
| <b>2</b> | Crustacés - Schaaldieren<br>Crustaceans – Krebstiere  | <b>X</b>   |   |   |
| <b>3</b> | Œufs – Eieren - Eggs – Eier   | <b>X</b>   |   | <b>X</b>  |
| <b>4</b> | Poissons – Vis - Fish – Fische  | <b>X</b>   |   |   |
| <b>5</b> | Arachides - Aardnoten<br>Peanuts – Erdnüsse   | <b>X</b>   |   |   |
| <b>6</b> | Soja – Soybeans –Sojabohnen   | <b>X</b>   |   | <b>X</b>  |
| <b>7</b> | Lait et produits à base de lait (y<br>compris le lactose)<br>Melk en producten op basis van<br>melk (inclusief lactose) - Milk and<br>products thereof (including<br>lactose) – Milch und daraus<br>gewonnene Erzeugnisse<br>(einschließlich Laktose) | <b>X</b>   |   | <b>X</b>  |

|    |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|
| 8  | Fruits à coques [2]<br>Noten – Nuts -<br>Schalenfrüchte   | X |   | X |
| 9  | Céleri - Selderij<br>Celery – Sellerie  |   | X |   |
| 10 | Moutarde - Mosterd<br>Mustard – Senf  | X |   | X |
| 11 | Graines de sésame -<br>Sesamzaad -<br>Sesame seeds- Sesamsamen  | X |   |   |
| 12 | <b>Anhydride sulfureux et sulfites</b><br>(E220 à E227), > 10mg/kg<br>exprimés en SO2<br><b>Zwavedioxide en sulfieten</b> (E220<br>tot 227), > 10 mg/kg uitgedrukt<br>als SO2<br><b>Sulphur dioxide and sulphites</b><br>(E220 to E227) + 10mg/kg<br>expressed in SO2<br><b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> (E220<br>bis E227) > 10 mg/kg als SO2<br>angegeben |   | X |   |
| 13 | Lupin - Lupine – Lupinen  | X |   | X |
| 14 | Mollusques - Weekdieren<br>Molluscs – Weichtiere  | X |   |   |


1


-  Blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut
-  Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut
-  Wheat, rye, barley, oats, spelt and kamut
-  Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Kamut


2


-  Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia
-  Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten
-  Almonds, hazel-nut, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nut
-  Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse

| Paramètres<br>Parameters  | Cible (m)<br>Doelwit (m)<br>Target (m)<br>Sollwert (m)     | Normes légales (M)<br>Wettelijke normen (M)<br>Legal standard<br>Gesetzliche Normen (M) | DLC - THT<br>Shelflife - MHD                            |
|---|--|---|---|
| Flore totale aérobie (30°C) Totaal<br>Aëroob Kiemgetal (30°C)<br>Total viable account (30°C)<br>Gesamtkeimzahl (30°C) | ≤ 10.000 CFU/g   | ≤100.000 CFU/g  | ≤10.000.000 CFU/g                                       |
| Rapport flore totale / bactéries<br>lactiques   | <100   | <100  | <100  |
| Enterobacteriaceae  | ≤ 50CFU/g  | ≤500 CFU/g  | NA  |
| Escherichia Coli  | ≤10 CFU/g  | ≤100 CFU/g  | ≤100 CFU/g  |
| Staphylococcus aureus   | ≤ 100 CFU/g  | ≤1.000 CFU/g  | ≤1.000 CFU/g  |
| Anaérobies sulfito-réducteurs   | ≤ 30 CFU/g   | ≤ 30 CFU/g  | ≤30 CFU/g   |
| Bactéries lactiques -<br>Melkzuurbacteriën  | ≤ 10.000 CFU/g   | ≤100.000 CFU/g  | ≤10.000.000 CFU/g                                       |
| Listeria monocytogènes  | Absence/25g<br>Afwezig/25g<br>Nicht nachgewiesen in<br>25g | Absence/25g<br>Afwezig/25g<br>Nicht nachgewiesen in<br>25g                              | <100 CFU/g  |
| Campylobacter (si présence de<br>viande de volaille)  | <100 CFU/g   | <100 CFU/g  | <100 CFU/g  |
| E Coli O 157 (si présence de viande<br>de bœuf ou de mouton)  | Absence/25g<br>Afwezig/25g<br>Nicht nachgewiesen in<br>25g | Absence/25g<br>Afwezig/25g<br>Nicht nachgewiesen in<br>25g                              | Absence/25g<br>Afwezig/25g<br>Nicht nachgewiesen in 25g |
| Salmonella spp  | Absence/25g<br>Afwezig/25g<br>Nicht nachgewiesen in<br>25g | Absence/25g<br>Afwezig/25g<br>Nicht nachgewiesen in<br>25g                              | Absence/25g<br>Afwezig/25g<br>Nicht nachgewiesen in 25g |

 Règlement (CE) N°2073/2005/AFSCA: Notification obligatoire et limites de notification/Guide d'autocontrôle Fenavian/Limites internes.

 (Verordening (EG) N°2073/2005/FAVV: Meldingsplicht & meldingslimieten Autocontrolegids/Fenavian/interne limieten.

 Rules (EC) N° 2073/2005/AFSCA (Federal agency for food safety): obligatory notification and notification limits/Self-control Fenavian Guide/ Internal limits.

 Verordnung (EG) N°2073/2005/FASNK: Pflichtangabe und beschränkte Angabe/Selbstkontrolle Handbuch Fenavian/Interne Begrenzungen.


■ **Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g**
■ **Gemiddelde voedingswaarde per 100g**
■ **Average nutritional values per 100g**
■ **Durchschnittliche Nährwerte pro 100g**

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>Energie - Energie - Energy - Energie</b>                   | <b>193kJ/46kcal</b> |
| <b>Matières grasses - Vetten - Fat - Fett</b>                 | <b>0,4g</b>         |
| dont - waarvan - of which - davon:                            |                     |
| - <i>acides gras saturés</i>                                  |                     |
| - <i>verzadigde vetzuren</i>                                  |                     |
| - <i>saturates</i>  | <b>0,1g</b>         |
| - <i>gesättigte Fettsäuren</i>                                |                     |
| <b>Glucides - Koolhydraten - Carbohydrate - Kohlenhydrate</b> | <b>4,6g</b>         |
| dont - waarvan - of which - davon:                            |                     |
| - <i>sucre</i>  |                     |
| - <i>suikers</i>  |                     |
| - <i>sugars</i>   | <b>4,6g</b>         |
| - <i>Zucker</i>   |                     |
| <b>Protéines - Eiwitten - Protein - Eiweiß</b>                | <b>5,9g</b>         |
| <b>Sel - Zout - Salt - Salz (Na x 2,5)</b>                    | <b>1,4g</b>         |
| <b>Fibres alimentaires - Vezels - Fibre - Ballaststoffe</b>   | <b>g</b>            |
| <b>Humidité - Water - Humidity - Wasser</b>                   | <b>88%</b>          |
| <b>Aw</b>   | <b>0,99</b>         |
| <b>pH</b>   | <b>3,6</b>          |

 Coordonnées du service qualité charcuterie:


 Kwaliteit vleeswaren afdeling contact :


 Quality delicatessen department contact :


 Anschrift der Qualitätsabteilung :

E-mail : [qualite.charcuterie@detry.com](mailto:qualite.charcuterie@detry.com)

Téléphone : +32 87 680 625

 N° de GSM en cas d'incident de sécurité alimentaire uniquement:

 GSM nummer in geval van calamiteiten:

 Mobile number in case of food safety incident only:

 Handy-Nummer im Falle eines Problems der Sicherheit Nahrungsmittelkette :

**+32 496 586 462**