



FTE-IV-08
Verifié : 09/2022

Fiche Technique

Nom du produit :
Fr : Saucisse « breakfast » CAMPAGNE
Nl :
Description du produit : Saucisse cuite
Réf. Produit : f
Intrastat : 1601 0099
Pays d'origine : B
Délai de livraison : J +3
Etiquette : nom + ingrédients + Lot n° + Dlc + température de conservation.
Liste d'ingrédients :
Fr : 78,7% Viandes de porc , eau, sel, féculé de pomme de terre stabilisant :(E450-E452) mélange d'épices :sel , plantes aromatiques ,sirop de glucose , épices, échalote rissolée (palme) 0,3% ,correcteur d'acidité (E263) dextrose, agent affermissant (E508) antioxydant (E300) conservateur (E252) arôme
NL: 78.7% Varkensvlees, water, zetmeelaardappelen, zout, stabilisator:(E450-E452) kruidenmengeling : Zout, aromatische planten, siroop van glucose, kruiden bruin sjalot (palm) 0,3 % zuurteregelaar (E263) dextrose, agent versterking(E508) antioxidant (E300) conserveermiddel (E252) aroma
Origine des ingrédients :
Viandes : Belgique, Hollande
Mélanges d'épices et ingrédients fonctionnels : Eu/Asie

Photo :



1

JOVA SA rue de l'Abbaye, 46 – Z.I. des Hauts Sarts – B 4040 HERSTAL
Tél +32/(0)4 264 68 18/Fax +32/(0)4 264 44 18

www.jova.be

Etabli selon nos connaissances et nos techniques actuelles et sur base des renseignements fournisseurs.



FTE-IV-08
Verifié : 09/2022

Données Logistiques		
Genre d'emballage		
Sous vide :	X	Sous gaz : Autres :
Données du produit :		
Unité de vente :	x PC	KG
Poids fixe	Poids variable :x	
Dimension du produit (mm)		
Longueur :	20	Largeur : 70 Hauteur : 20
Conditionnement / nombre de pièces		
Carton /	Bac chep /	Bac / X

DLC (jours)
DLC à la production : 28
DLC à la livraison : 26
Instructions de conservation
Lieu de stockage : frigo
Température de stockage
Min : 0 °C Max : 7 °C
Conseils d'utilisation
Chaud : au barbecue, au grill électrique, sur une pierre de lave, au four, à la poêle...
Froid:
Produit de viandes, denrée alimentaire. Ne pas ingérer si la DLC est dépassée, si le produit a été conservé dans de mauvaises conditions de stockage, si l'aspect du produit paraît anormal : couleur, texture. En cas d'allergie alimentaire se référer à la composition du produit, voir l'étiquette et la liste Alba.



FTE-IV-08
Verifié : 09/2022

Emballage conforme à la disposition du règlement en vigueur / Liste ALBA (allergènes)	
Ingrédients à déclarer obligatoirement et leurs dérivés, selon RÈGLEMENT (UE) N ° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011	
Ingrédients et produits à base de ces ingrédients à déclarer	Présent comme ingrédients mis en œuvre oui/non
Céréales contenant du gluten ¹	NON
Crustacés et dérivés	NON
Œufs et dérivés	NON
Poissons et dérivés	NON
Arachides et dérivés	NON
Soja et dérivés	NON
Lait et dérivés (lactose inclus)	NON
Fruits à coques ²	NON
Céleri et dérivés	NON
Moutarde et dérivés	NON
Graines de sésame et dérivés	NON
Anhydre sulfureux et sulfites (E220 jusqu'à E227) en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	NON
Lupin	NON
Mollusques	NON

1. 1 blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut
2. Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix de Queensland

Conforme aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE en matière d'OGM.

Ce produit ne contient pas d'OGM.

Conforme à l'AR du 12/03/2002, ce produit n'est pas traité par ionisation.

3

JOVA SA rue de l'Abbaye, 46 – Z.I. des Hauts Sarts – B 4040 HERSTAL
Tél +32/(0)4 264 68 18/Fax +32/(0)4 264 44 18

www.jova.be

Etabli selon nos connaissances et nos techniques actuelles et sur base des renseignements fournisseurs.



FTE-IV-08
Verifié : 09/2022

COMPOSITION NUTRITIONNELLE		
Valeurs nutritives/ Voedingwaarden		Moyenne par 100 g/ Gemiddeld per 100g
Energie/ Energetische waarden	En Kcal	221
	En KJ	925
Protéines/ Eiwitten	En g	12.8
Glucides/ Koolhydraten	En g	1.8
Lipides/ Vetten	En g	18.3
Sodium/Natrium	En g	0.739

		Paramètres microbiologiques		
MICROORGANISMES	unités	RESULTATS	TOLERANCES	LIMITES
Germes aérobies mésophiles	Cfu/g	4,0.10ex2	1,0.10ex4	>1,0.10ex6
Enterobacteriaceae	Cfu/g	1,0.10ex1	5,0.10ex2	>5,0.10ex2
E Coli spp	Cfu/g	1,0.10ex1	1,0.10ex1	>1,0.10ex1
Staphylocoque à coagulase +	Cfu/g	1,0.10ex1	1,0.10ex2	>1,0.10ex2
A.S.R.	Cfu/g	1,0.10ex1	1,0.10ex2	>1,0.10ex3
Listéria monocytogènes	25g	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g
Salmonella	25g	Absence/25g	Absence/25g	Absence/25g