



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](http://www.jova.be)

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



FTE-IV-08  
Verifié : 09/2022

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

<b>DLC (jours)</b>
DLC à la production : 28
DLC à la livraison : 26
<b>Instructions de conservation</b>
Lieu de stockage : frigo
<b>Température de stockage</b>
Min : 0 °C                      Max : 7 °C
<b>Conseils d'utilisation</b>
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 <b>RÈGLEMENT (UE) N ° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011</b>	
Ingrédients et produits à base de ces ingrédients à déclarer	Présent comme ingrédients mis en œuvre oui/non
Céréales contenant du gluten <sup>1</sup>	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 <sup>2</sup>	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 <sub>2</sub>	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.



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