

Spécification du salami Hongrois

1. Coordonnées du fournisseur

Nom : LEGON S.A.	Personnes de contact :
Adresse : Z.I. des Hauts Sarts	
Rue de l'Abbaye 93 4040 Herstal	Département qualité : François-Xavier Dupont
	Administrateur : M. Wesphael
Téléphone général : 04/264 99 14	Code intrastat : 160 100 9191
Fax : 04/264 99 41	N° d'agrément AFSCA : B 251
Email : info@salaisonslegon.be , qualite@saveursduchef.be	N° de produit : 10028

2. Dénomination du produit

Nom : Salami à l'ail, CODE EAN 128 : 95412427100280

Marque : LEGON

3. Caractéristiques du produit

Description : Salami avec ail fumé à la sciure de hêtre

Liste des ingrédients et additifs :

Ingrédients : viande de porc, sel, lactose (LAIT), dextrose, arôme naturel, antioxydant : E316 (erythorbate de sodium), ail 0,13%, colorant : E120, ferment, conservateurs : E250 (nitrite de sodium) – E252 (nitrate de potassium).

OGM et ingrédients issus d'OGM

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

Ingrédients soumis à ionisation

Nous garantissons 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.

Dimensions : Longueur 60 cm, calibre 90

Poids net : \pm 3. kg

Caractéristiques organoleptiques :

Goût : Typique des salamis secs fumés à l'ail

Odeur : Odeur caractéristique des produits carnés fumés, séchés et issus de l'acidification par les starters

Couleur : voir photo

Texture : Produit tendre mais ferme

100 gr de ce produit sont préparés à partir de 125 gr de viande

4. Composition nutritionnelle moyenne/100gr

Déclaration nutritionnelle	Pour 100g
Energie	1327 KJ / 320 Kcal
Matières grasses	26.4 g
dont acides gras saturés	10.2 g
Glucides	0.2 g
dont sucres	<0.2 g
Protéines	20.19 g
Sel	3.15 g
Fibres alimentaires totales	<0.9 g

5. Spécifications physico-chimiques

Aw : ≤ 0.94

pH : ≤ 5

Sodium: 1.26 g

Additifs

Catégorie	Nom	Numéro
Conservateur	Nitrite de sodium	E 250
Conservateur	Nitrate de potassium	E 252
Antioxydant	Erythorbate de sodium	E 316
Colorant	Colorant carmin	E 120

6. Spécifications microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques :
Salmonelles : Absence dans 25g
Listéria Monocytogène : ≤ 100 ufc/g (Si pH $\leq 4,4$ ou aw $\leq 0,92$ ou si pH ≤ 5 et aw $\leq 0,94$)
E.Coli : ≤ 100 ufc/g
Staphylococcus aureus : ≤ 3000 ufc/g
Flore aérobie totale : sans objet car la flore totale est élevée puisque les bactéries non pathogènes sont un des constituants du produit
Entérobactériaceae : ≤ 500 ufc/g
Flore lactique : sans objet car la flore lactique est un des constituants du produit

7. Conditions de conservation et de transport

Température min. de stockage : 0°C

Température max de transport : 7°C

Température max de stockage : 4°C

DLC : jour de production +120 jours

DLC Minimum à la livraison : 60jours

8. Tableau des allergènes

Allergènes	Présence	Absence
Gluten		X
Crustacés		X
Œufs		X
Poissons		X
Arachides		X
Soja		X
Lait (y compris lactose)	X	
Fruits à coques		X
Céleri		X
Moutarde		X
Sésame		X

Sulfites (>10 mg/kg)		X
Lupin		X
Mollusques		X

Contamination croisée :

Ce produit peut contenir des traces de moutarde et de fruits à coques.

9. Processus de fabrication et de contrôle

Le plan HACCP a été implanté en juillet 1997 et régulièrement revu pour chaque type de produit fabriqué

Comme le préconise la législation, nous avons mis en place un système de prévention des risques microbiologiques basé sur

- la réalisation d'un plan de nettoyage-désinfection et d'autocontrôles des surfaces de façon hebdomadaire
- le contrôle hebdomadaire des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrications
- la formation hebdomadaire du personnel en fonction des résultats des contrôles
- la mise en place d'un système de contrôle de la conformité des MP et de traçabilité des produits
- le respect de la chaîne du froid via la mise en place de systèmes d'enregistrement des températures

Les analyses de MP et de PF sont réalisées de manière ponctuelle afin de vérifier l'efficacité des procédures et enregistrements mis en place via l'implantation du système HACCP.

Les analyses sont réalisées par un laboratoire extérieur et agréé ISO 17.025.

L'analyse des points critiques ainsi que la détermination des limites critiques et actions correctives a été réalisée sur base d'un support scientifique et technique approprié. Les données techniques associées à l'analyse des CCP étant confidentielles, nous ne sommes pas en mesure de vous les communiquer.

Le diagramme de fabrication disponible sur demande.

10. Type de conditionnement

Le produit est emballé dans un film plastique individuel sous atmosphère modifiée.

Les produits sont expédiés dans des bacs qui sont nettoyés et désinfectés avant chaque opération d'expédition.

Nous assurons que la composition décrite dans la fiche technique est conforme à la réalité et aux législations belges et européennes en vigueur.

11. Utilisation prévue

Le boyau n'est pas comestible.

Ce produit convient à toutes les personnes excepté les personnes sensibles aux allergènes mentionnés au point 8 de la présente fiche technique.

12. Destination du produit

Grande distribution, boucherie, café, particulier

