

Spécification du salami extra sans ail

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
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 : 10011

2. Dénomination du produit

Nom : Salami Extra sans ail , CODE EAN 13 = 5412427100112

Marque : LEGON

3. Caractéristiques du produit

Description : Salami sans ail fumé à la sciure de hêtre

Liste des ingrédients:

Ingrédients : viande de porc, viande de bœuf, sel, protéines de LAIT, épices, graine de MOUTARDE, antioxydant : E 316, sirop de glucose, dextrose, ferment, conservateurs : E250 et E252.

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 42 cm, calibre 90

Poids net : ⁺ 2.4 kg

Caractéristiques organoleptiques :

Goût : Typique des salamis secs fumés

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 grammes de ce produit sont préparés à partir de 135 grammes de viande

4. Composition nutritionnelle moyenne/100gr

Déclaration nutritionnelle	Pour 100g	% des apports de référence (pour 100 g)
Energie	1270 KJ / 307 Kcal	15%
Matières grasses	23.2 g	33%
y compris acides gras saturés	9.65 g	48%
Glucides	1.2 g	0.4%
y compris sucres	1 g	1 %
Protéines	22.4 g	44.8%
Sel	3.95 g	65.8%

5. Spécifications physico-chimiques moyennes/100gr

Aw : ≤ 0.94
pH : ≤ 5
Sodium : 1.58g

Additifs

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

6 Spécifications microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques :
Salmonelles : Absence dans 25g
Listéria Monocytogène : ≤ 100 ufc/g (Si pH ≤ 4,4 ou aw ≤ 0,92 ou si pH ≤ 5 et aw ≤ 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 stockage et de transport : 15°C

DLC : Jour de production + 120 jours

DLC minimum à la livraison : 60 jours

8. Tableau des allergènes

<u>Allergènes</u>	<u>Présence</u>	<u>Absence</u>
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 fruits à coques.

9. Processus de fabrication et de contrôle

Le plan HACCP a été implémenté en juillet 1997 ensuite la société Légon a évolué vers une certification BRC, FSSC22000 et aujourd'hui elle est certifiée IFS.

10. Type de conditionnement

Le produit est emballé individuellement sous gaz inerte.

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 allergiques aux allergènes mentionnés au point 8 de la présente fiche technique.

12. Destination du produit

Grande distribution, boucherie, café, particulier