

# Spécification du Salami Bolzano demi

## 1. Coordonnées du fournisseur :

|   |  |
|---|--|
| <b>Nom :</b> LEGON S.A.   | <b>Personnes de contact :</b>                |
| <b>Adresse :</b> Z.I. des Hauts Sarts<br>Rue de l'Abbaye 93<br>4040 Herstal       | Département qualité : François-Xavier Dupont |
| <b>Téléphone général :</b> 04/264 99 14   | Administrateur : Marmifero J.                |
| <b>Fax :</b> 04/264 99 41   | <b>Code intrastat :</b> 160 100 9191         |
| <b>Email :</b> <a href="mailto:info@salaisonslegon.be">info@salaisonslegon.be</a> | <b>N° d'agrément :</b> B 251                 |
|   | <b>N° de produit :</b> 10019                 |

## 2. Dénomination du produit

|                             |
|-----------------------------|
| <b>Nom :</b> Salami Bolzano |
| <b>Marque :</b> LEGON       |

## 3. Caractéristiques du produit

|   |
|---|
| <b>Description :</b> Salami sans ail légèrement fumé à la sciure de hêtre |
|---|

|  |
|--|
| <b>Liste des ingrédients et additifs :</b><br>Ingrédients : viande Porcine, sel, dextrose, lactose (LAIT), arôme naturel, antioxydant : E 316, colorant : E120, ferment (LAIT), conservateurs : E250 et E252.<br><br><b>OGM et ingrédients issus d'OGM</b><br>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.<br><br><b>Ingrédients soumis à ionisation</b><br>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. |
|--|

|   |
|---|
| <b>Dimensions :</b> Longueur 40 cm, calibre 130 |
| <b>Poids net :</b> <sup>+</sup> - 3 kg          |

|   |
|---|
| <b>Caractéristiques organoleptiques :</b>   |
| <b>Goût :</b> Typique des salamis secs fumés  |
| <b>Odeur :</b> Odeur caractéristique des produits carnés fumés, séchés et issus de l'acidification par les starters |
| <b>Couleur :</b> voir photo   |
| <b>Texture :</b> Produit tendre mais ferme  |
| <b>100 grammes de ce produit sont préparés à partir de 125 grammes de viande</b>                                    |

#### 4. Composition nutritionnelle

| Déclaration nutritionnelle    | Pour 100g          | % des apports de référence (pour 100 g) |
|-------------------------------|--------------------|---|
| Energie                       | 1243 KJ / 300 Kcal | 15%                                     |
| Matières grasses              | 25.1 g             | 35.8%                                   |
| y compris acides gras saturés | 9.7 g              | 48.5%                                   |
| Glucides                      | 0.2 g              | 0%                                      |
| y compris sucres              | <0.2 g             | 0%                                      |
| Protéines                     | 18.2 g             | 36.3%                                   |
| Sel                           | 2.83 g             | 47.2%                                   |

#### 5. Spécifications physico-chimiques

|                         |
|-------------------------|
| <b>Aw : ≤ 0.94</b>      |
| <b>pH : ≤ 5</b>         |
| <b>Sodium : 1.132 g</b> |

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 (cochenille) | E 120  |

#### 6. Spécifications microbiologiques

|   |
|---|
| <b>Caractéristiques microbiologiques :</b>  |
| <b>Salmonelles :</b> Absence dans 25g   |
| <b>Listéria Monocytogène :</b> ≤ 100 ufc/g (Si pH ≤4,4 ou aw≤ 0,92 ou si pH ≤5 et aw ≤0,94)   |
| <b>E.Coli :</b> ≤ 100 ufc/g   |
| <b>Staphylococcus aureus :</b> ≤3000 ufc/g  |
| <b>Flore aérobie totale :</b> <b>sans objet car</b> la flore totale est élevée puisque les bactéries non pathogènes sont un des constituants du produit |
| <b>Entérobactériaceae :</b> ≤500 ufc/g  |
| <b>Flore lactique:</b> <b>sans objet car</b> 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 +150 jours

DLC minimum à la livraison : 60 jours

## **8. Tableau des allergènes**

| <b><u>Allergènes</u></b> | <b><u>Présence</u></b> | <b><u>Absence</u></b> |
|--------------------------|------------------------|-----------------------|
| 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'auto-contrôles 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.

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 par une pièce en sous-vide.

Les produits sont expédiés dans des bacs plastiques qui sont nettoyés 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.