

Spécification des Pipes Fumées par 10 pc

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	Administrateur : M. Wesphael
Fax : 04/264 99 41	Code intrastat : 160 100 9191
	N° d'agrément AFSCA : B 251
Email : info@salaisonslegon.be , qualite@saveursduchef.be	N° de produit : 10051

2. Dénomination du produit

Nom : Pipes Fumées, CODE EAN 13 = 5412427100518 ou EAN 128 (01)05412427100518(15)130810(3102)000080(10)x (x=numéro de lot)
Marque : LEGON

3. Caractéristiques du produit

Description : Saucisse fumée à la sciure de hêtre Voir photo du produit annexée.

Liste des ingrédients et additifs : Viande Porcine 94 %, sel, épices (MOUTARDE), lactose (LAIT), antioxydant : E 316, dextrose, sirop de glucose, protéines de LAIT, ferment, antioxydant : E 301, conservateurs : E250, E 252, exhausteur de goût : E621, arôme, fumée naturelle.
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 16.2 cm, calibre 30-32
Poids net : 80 g par pièce emballées par 10 pièces

Caractéristiques organoleptiques :
Goût : Typique de saucisses sèches fumées
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 140 grammes de viande

4. Composition nutritionnelle moyenne/100gr

Déclaration nutritionnelle	Pour 100g	% des apports de référence (pour 100 g)
Energie	1746 KJ / 421 Kcal	21 %
Matières grasses	34.6 g	59.2%
y compris acides gras saturés	13.9 g	69.5 %
Glucides	3.7 g	1.4 %
y compris sucres	<0.09 g	0.1 %
Protéines	23.8 g	47.6 %
Sel	3.75 g	62.5 %

5. Spécifications physico-chimiques moyennes/100gr

Aw : ≤ 0.94
pH : ≤ 5
Sodium : 1.5 gr

Additifs

Catégorie	Nom	Numéro
Conservateur	Nitrite de sodium	E 250
Conservateur	Nitrate de potassium	E 252
Antioxydant	Erythorbate de sodium	E 316
Colorant	Cochenille	E 120
Exhausteur de goût	Glutamate monosodique	E 621

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 + 112 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

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.

Le diagramme de fabrication disponible sur demande.

10. Type de conditionnement

Les saucisses sont emballées par 10 pièces sous atmosphère contrôlée (sous azote). Une étiquette étant apposée sur l'emballage.

Les produits sont expédiés dans des bacs plastiques 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

Prêt à consommer

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

