

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE DATUM EDITIE N°	30/06/2020 pag 1-5
---	---------------------	------------------------------	-----------------------

Productnaam	AOSTE MICHE NOISETIER 2.4KG*4/E18
Artikel code	13651
Beschrijvende benaming	Droge worst met hazelnoten.
EAN code	3449861002605
EEG code	FR 38.012.001 CE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Aoste SNC
EEG code	FR 38.012.001 CE
Adres	Hameau de St Didier RD 592, 38490 Aoste
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact persoon	
Naam	Céline Budenaerts
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com
GSM	+32 (0)93 700 295

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Droge worst met hazelnoten.				
Verpakkingstype	Beschermdende Atmosfeer				
Netto gewicht	2.4 kg	Vast gewicht of variabel	variabel	Metrological e	no
Units / pack		1 gewicht / unit			2.4
Packs / box		4 gewicht / doos			9.6
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet			268.8
Bewaar condities	Between +14°C and +18°C °C				
Houdbaarheidsdatum	50 dagen				
Gebruiksaanwijzing	Aanbevolen bewaartemperatuur tussen +14°C en +18°C.				
Traceerbaarheid					
Lot definitie	At random geselecteerde nummers				
Code	LXXXXXX				
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	90 mm	
		Breedte	220 mm	
		Hoogte	230 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
		Metaal		
Andere				
Secundaire verpakking	Type	Box		
	Dimensies	Lengte	600 mm	
		Breedte	400 mm	
		Hoogte	241 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
		Metaal		
Andere				



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

30/06/2020
pag 2-5

Tertiaire verpakking	Type	
	Dimensies	Lengte
		Breedte
		Hoogte
		Kaliber
	Tarra	Plastiek
		Papier
		Metaal
		Andere

Pallet	Type		pallet
	Cases / Layer		4
	Layers / Pallet		7
	Cases / Pallet		28
	Units / Pallet		112
	Netto gewicht		268.8 kg
	Bruto gewicht		348.4 kg
	Lengte		1200 mm
	Breedte		800 mm
	Hoogte		1837 mm

4- INGREDIENTEN DECLARATIE

INGREDIENT (Afnemende hoeveelheid en onderverdeling van de ingrediënten)	%	GMO Ja/Nee	Ionisatie Ja/Nee	Nano partikels Ja/Nee	Land van herkomst
Varkensvlees		Nee	Nee	Nee	
Hazelnoten	6	Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Lactose		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Suiker		Nee	Nee	Nee	
Alcoholen (rum, macardan wijn, natuurlijk aroma)		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: ascorbinezuur		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: kaliumnitraat		Nee	Nee	Nee	
Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: rijstmeel		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
30/06/2020
pag 3-5

* Leveranciers kunnen veranderen indien ze goedgekeurd zijn door de groep en indien ze dezelfde producten met de zelfde microbiologische kwaliteit, fysische en chemische kwaliteit en organoleptische kwaliteit als het huidige product.

Ingrediënten lijst

Varkensvlees, HAZELNOTEN (6%), zout, LACTOSE, specerijen, dextrose, suiker, alcoholen (rum, macardan wijn, natuurlijk aroma), conserveermiddelen: ascorbinezuur en kaliumnitraat; fermenten. Oppervlaktebehandeling: rijstmeel.

Claims op de verpakking

Mogelijke aanwezigheid van andere noten

Quid declaratie

100g product bereid uit 125g vlees.

Allergenen

Gebruiksaanwijzingen

0



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
 DATUM
 EDITIE N°

A
 30/06/2020
 pag 4-5

5- ALLERGENEN AANWEZIGHEID

Aanwezig	+
Afwezig	-

Carry over	?
Ongekend	0

ALLERGENEN (*)	Aanwezigheid	Afkomst van het allergeen - ingrediënt
1. Granen met gluten en afgeleiden	-	
a. Tarwe	-	
b. Rogge	-	
c. Gerst	-	
d. Haver	-	
e. Boekweit	-	
f. Kamut	-	
g. Gehybridiseerde stammen van bovenstaande	-	
2. Schaaldieren en producten hiervan	-	
3. Eieren en producten hiervan	-	
4. Vis en producten van vis	-	
5. Pindanoten en producten van pindanoten	-	
6. Soja bonen en producten hiervan	-	
7. Melk en producten hiervan	+	
a. Melk	+	
b. Melk derivaten	?	
c. Lactose	+	
8. Noten en producten hiervan	+	
a. Amandel (Amygdalus communis L.)	?	
b. Hazelnoten (Corylus avellana)	+	
c. Walnoten (Juglans regia)	?	
d. Cashew (Anacardium occidentale)	?	
e. Pecannoot (Carya illinoensis)	?	
f. Brasiliaanse noot (Bertholletia excels)	?	
g. Pistache noot (Pistacia vera)	?	
h. Macadamia noot en Queensland noot (Macadamia Ternifolia)	?	
9. Selderij en producten hiervan	-	
10. Mosterd en producten hiervan	-	
11. Sesam zaden en producten hiervan	-	
12. Sulfieten, zwaveldioxide en concentraties van meer dan 10mg/Kg of mg/l uitgedrukt als SO ₂ .	-	
13. Lupine en producten hiervan	-	
14. Weekdieren en producten hiervan	-	
15. Andere	-	

(*) Dit allergenen statement moet ook de risico's van cross-contaminatie vermelden.

(**) Volgens de wetgeving 1169/2011 Artikel 9: De volgende vermelding is verplicht: c) Elke stof of technische hulpstof die wordt genoemd in bijlage II (zie wetgeving of tabel hierboven) of die is afgeleid van een in bijlage II genoemd(e) stof of product welk(e) allergieën of intoleranties veroorzaakt, en die bij de vervaardiging of de bereiding van een levensmiddel wordt gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig is, zelfs in een veranderde vorm.



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
 DATUM
 EDITIE N°

A
 30/06/2020
 pag 5-5

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g	Waarde Portie
Energie	kJ	1604	481
Energie	kcal	387	116
Totaal vet	g	32	9.6
- waarvan verzadigd vet	g	13	3.9
Koolhydraten	g	1.7	0.5
- waarvan suikers	g	0.7	0.2
Eiwitten	g	23	7
Zout	g	3.7	1.1
pH		4.66	4.66
aw		0.924	0.924

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Salmonella spp	cfu/25g	afwezig/25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig/25g, tolerantie tot 100 cfu/g op moment van consumptie



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 30/06/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	AOSTE MICHE NOISETIER 2.4KG*4/E18
Code article (original)	13651
Description statutaire	Miche aux noisettes.
EAN code	3449861002605
N° CE	FR 38.012.001 CE

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Aoste SNC
N° CE	FR 38.012.001 CE
Adresse	Hameau de St Didier RD 592, 38490 Aoste
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact	
Nom	Céline Budenaerts
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com
Mobile	+32 (0)93 700 295

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Miche aux noisettes.				
Type d'emballage	Atmosphère Protectrice				
Poids net	2.4 kg	Poids fixed ou variable	variable	Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		2.4
Packs / box		4	poids / boîte		9.6
Boxes / Palette		28	poids / palette		268.8
Température de conservation	Between +14°C and +18°C °C				
Durée de conservation	50 jours				
Guide d'utilisation	A conserver de préférence entre +14°C et +18°C.				
Traçabilité					
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire				
Codage	LXXXXXX				
Grandeur du lot					

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	piece		
	Dimensions	Longeur	90 mm	
		Largeur	220 mm	
		Hauteur	230 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longeur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

A
30/06/2020
pag 2-5

Emballage tertiaire	Type	
	Dimensions	Longueur
		Largeur
		Hauteur
		Calibre
	Tares	Plastiques
		Papier
		Métals
		Autres

Paquette	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	112
	Poids net	268.8 kg
	Poids brut	348.4 kg
	Longueur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT (Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc		Non	Non	Non	
Noisettes	4.5	Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Lactose		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Arômes naturels		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Sucre		Non	Non	Non	
Alcools		Non	Non	Non	
Conservateur: acide ascorbique		Non	Non	Non	
Conservateur: nitrate de potassium		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Poudre de fleurage: carbonate de calcium		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

A
30/06/2020
pag 3-5

Conservateur: sorbate de potassium		Non	Non	Non	
Farine de riz		Non	Non	Non	

* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont approuvés par le groupe et s'ils fournissent des produits avec la même qualité microbiologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients

Viande de porc, **noisettes** (4.5%), sel, **lactose**, épices, arômes naturels, dextrose, sucre, alcools, conservateurs: acide ascorbique et nitrate de potassium; ferments. Poudre de fleurage: carbonate de calcium; conservateur: sorbate de potassium; farine de riz.

Claims sur l'emballage

Présence possible d'autres fruits à coques et de protéines de lait.

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 125g de viande.

Allergènes

Mode d'utilisation

0



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

A
30/06/2020
pag 4-5

5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origine d'allergènes - Ingrédient
1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	
a. Blé	-	
b. Seigle	-	
c. Orge	-	
d. Avoine	-	
e. Sarrasin	-	
f. Kamut	-	
g. Leurs souches hybridées	-	
2. Crustacés et produits à base de crustacés	-	
3. Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
4. Poisson et produits à base de poisson	-	
5. Arachides et produits à base d'arachides	-	
6. Soja et produits à base de soja	-	
7. Lait et produits à base de lait	+	
a. Lait	+	
b. Dérivats de lait	?	
c. Lactose	+	
8. Noix et produits à base de noix	+	
a. Amande (Amygdalus communis L.)	?	
b. Noisettes (Corylus avellana)	+	
c. Noyer (Juglans regia)	?	
d. Anacardier (Anacardium occidentale)	?	
e. Noix de Pecan (Carya illinoensis)	?	
f. Noix brésil (Bertholletia excels)	?	
g. Pistache (Pistacia vera)	?	
h. Noix de macadamia et noix de riz (Macadamia Ternifolia)	?	
9. Céleri et produits à base de céleri	-	
10. Moutarde et produits à base de moutarde	-	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
12. Anhydride sulfureux et sulfites en quantité plus que 10mg/Kg ou mg/l exprimées en SO2 (>10 ppm).	-	
13. Lupin et produits à base de lupin	-	
14. Mollusques et produits à base de mollusques	-	
15. Autres	-	

(*) Cette déclaration d'allergènes doit également inclure les risques de contaminations transversales ou accidentelles.



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 30/06/2020
EDITION N° pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur Pro 100g	Valeur Portion
Energie	kJ	1604	481
Energie	kcal	387	116
Matières grasses	g	32.0	9.6
- dont acides gras saturés	g	13.0	3.9
Glucides	g	1.7	0.5
- dont sucres	g	0.7	0.2
Protéines	g	23	7
Sel	g	3.7	1.1
pH		4.66	4.66
aw		0.92	0.92

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Salmonella spp	cfu/25g	absence par 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	absence par 25g, tolérance jusqu'à 100 cfu/g à moment de consommation