



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

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

Productnaam	BISTRO PUR PORC ATMOS 3,9KG*1/487
Artikel code	18460
Beschrijvende benaming	Gefermenteerde droge worst.
EAN code	5411319120894
EEG code	B280

1 – PRODUCTIE SITE

Bedrijf	Champlon, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B280
Adres	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact persoon	
Naam	Emma Gheysens
E-mail	emma.gheysens@campofriofg.com
GSM	+32 (0)93 700 395

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gefermenteerde droge worst.		
Verpakkingstype	MAP		
Netto gewicht	3.6 kg		
Units / pack	1	gewicht / unit	3.6
Packs / box	2	gewicht / doos	7.2
Boxes / pallet	28	gewicht / pallet	201.6
Bewaar condities	7 °C		
Houdbaarheidsdatum	56 dagen		
Gebruiksaanwijzing	Verwijder het witte velletje voor consumptie		
Traceerbaarheid			
Lot definitie	At random geselecteerde nummers		
Code	LXXXXXX		
Lot grootte			

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece	
	Dimensies	Hoogte	100 mm
		Breedte	140 mm
		Lengte	320 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			
Secundaire verpakking	Type	box	
	Dimensies	Hoogte	241 mm
		Breedte	400 mm
		Lengte	600 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

30/06/2020
pag 2-5

Tertiaire verpakking	Type		
	Dimensies	Hoogte	800 mm
		Breedte	1200 mm
		Lengte	1410 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
		Metaal	
Andere			

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	56
	Netto gewicht	201.6 kg
	Bruto gewicht	201.6 kg
	Hoogte	1837 mm
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm

4- INGREDIËNTEN DECLARATIE

INGREDIËNT <i>(Afnemende hoeveelheid en onderverdeling van de ingrediënten)</i>	%	GMO Ja/Nee	Ionisatie Ja/Nee	Nano partikels Ja/Nee	Land van herkomst
Varkensvlees		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Kruiden		Nee	Nee	Nee	
Specerijextracten		Nee	Nee	Nee	
Wijn		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Smaakversterker: E621		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling:		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: E171		Nee	Nee	Nee	



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
30/06/2020
pag 3-5

Conserveermiddel: E202		Nee	Nee	Nee	

* 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, Zout, Dextrose, Specerijen, Kruiden, Specerijextracten, Wijn, Antioxidant: E301; Smaakversterker: E621; Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten. Oppervlaktebehandeling: Kleurstof: E171; Conserveermiddel: E202.

Claims op de verpakking

-

Quid declaratie

100g product bereid uit 160g vlees.

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk

Gebruiksaanwijzingen

Uit de zon en droog bewaren. Na openen beperkt houdbaar.



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 (<i>Amygdalus communis</i> L.)	-	
b. Hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>)	-	
c. Walnoten (<i>Juglans regia</i>)	-	
d. Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>)	-	
e. Pecannoot (<i>Carya illinoensis</i>)	-	
f. Brasiliaanse noot (<i>Bertholletia excelsa</i>)	-	
g. Pistache noot (<i>Pistacia vera</i>)	-	
h. Macadamia noot en Queensland noot (<i>Macadamia Ternifolia</i>)	-	
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.

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	Roodroze met witte markeringen van vet.
Geur	Typische geur van gedroogde, gefermenteerde schimmelworst.
Textuur	Zacht, goede cohesie en verdeling van vet, medium gemalen.
Smaak	Typische smaak van gedroogde, gefermenteerde schimmelworst.
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	1930
Energie	kcal	466
Totaal vet	g	41
- waarvan verzadigd vet	g	16
Koolhydraten	g	0.3
- waarvan suikers	g	0.2
Eiwitten	g	24
Zout	g	4.4
pH		6.09
aw		0.85

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	-^-
Enterobacteriaceae	cfu/g	< 1.10 ³
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	afwezig / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10 ²
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°29/01/2021
pag 1-5

Productnaam	BISTRO DELI PER 24STUKS 3.6KG*2/E18.
Artikel code	18460
Beschrijvende benaming	Gefermenteerde droge worst.
EAN code	5411319120894
EEG code	B280

1a – PRODUCTIE SITE1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Champlon, Imperial Meat Products VOF	Champlon, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B280	B280
Adres	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville	
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)93 700 210	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gefermenteerde droge worst.			
Verpakkingstype	Verpakt onder beschermende atmosfeer.			
Netto gewicht	3.6 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e no
Units / pack		1 gewicht / unit		3.6
Packs / box		2 gewicht / doos		7.2
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet		201.6
Bewaar condities	Droog bewaren bij kamertemperatuur. Na openen koel bewaren, beperkt houdbaar.			
Houdbaarheidsdatum	56 dagen			
Gebruiksaanwijzing	Verwijder het velletje voor consumptie.			
Traceerbaarheid	Verwijder het velletje voor consumptie.			
Lot definitie	At random geselecteerde nummers			
Code	LXXXXXX			
Lot grootte				

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	180 mm	
		Breedte	30 mm	
		Hoogte	30 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°

29/01/2021
pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	56
	Netto gewicht	201.6 kg
	Bruto gewicht	282 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1837 mm

4- INGREDIENTEN DECLARATIE

INGREDIENT <i>(Afnemende hoeveelheid en onderverdeling van de ingrediënten)</i>	%	GMO Ja/Nee	Ionisatie Ja/Nee	Nano partikels Ja/Nee	Land van herkomst
Varkensvlees		Nee	Nee	Nee	EU
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Look		Nee	Nee	Nee	
Wijn		Nee	Nee	Nee	
Natuurlijk aroma		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Smaakversterker: E621		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E252		Nee	Nee	Nee	
Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: kleurstoffen: E170, E171		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

B
29/01/2021
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 (<i>Amygdalus communis</i> L.)	-	
b. Hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>)	-	
c. Walnoten (<i>Juglans regia</i>)	-	
d. Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>)	-	
e. Pecannoot (<i>Carya illinoensis</i>)	-	
f. Brasiliaanse noot (<i>Bertholletia excels</i>)	-	
g. Pistache noot (<i>Pistacia vera</i>)	-	
h. Macadamia noot en Queensland noot (<i>Macadamia Ternifolia</i>)	-	
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	-	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°B
29/01/2021
pag 5-56- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde per 100g	Waarde per portie van 30g
Energie	kJ	1930	579
Energie	kcal	466	140
Totaal vet	g	41.0	12.3
- waarvan verzadigd vet	g	15.6	4.7
Koolhydraten	g	0.3	0.1
- waarvan suikers	g	0.2	0.1
Vezels	g		
Eiwitten	g	24	7.2
Zout	g	4.4	1.32

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	-^-
Enterobacteriaceae	cfu/g	< 1.10 ³
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	afwezig / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10 ²
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

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

Nom du produit	SAUC. BISTRO PUR PORC ATMOS 3,9KG*1/487
Code article (original)	18460
Statutory description	Saucisson sec fermenté de porc.
EAN code	5411319120894
N° CE	B280

1 – SITE DE PRODUCTION

Entreprise	Champlon, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B280
Adresse	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact	
Nom	Emma Gheysens
E-mail	emma.gheysens@campofriofg.com
Mobile	+32 (0)93 700 395

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fermenté de porc.		
Type d'emballage	MAP		
Poids net	3.6 kg		
Units / pack	1	poids / unit	3.6
Packs / box	2	poids / boîte	7.2
Boxes / pallet	28	pods / palette	201.6
Température de conservation	7 °C		
Durée de conservation	56 jours		
Guide d'utilisation	Enlever la peau avant consommation.		
Tracibilité			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire		
Codage	LXXXXXX		
Grandeur du lot			

3 – INFORMATIONS LOGISTIC

Emballage primaire	Type	pièce	
	Dimensions	Hauteur	100 mm
		Largeur	140 mm
		Longueur	320 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
Emballage secondaire	Type	box	
	Dimensions	Hauteur	241 mm
		Largeur	400 mm
		Longueur	600 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
	Autres		



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
 DATE 30/06/2020
 EDITION N° pag 2-5

Emballage tertiaire	Type			
	Dimensions	Hauteur	800 mm	
		Largeur	1200 mm	
		Longueur	1410 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	56
	Net weight	201.6 kg
	Gross weight	201.6 kg
	Heigt	1837 mm
	Length	1200 mm
	Width	800 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT <i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i>	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Épices		Non	Non	Non	
Plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Vin		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Exhausteur de goût: E621		Non	Non	Non	
Conservateurs: E250, E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Traitement de surface:		Non	Non	Non	
Colorant: E171		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 30/06/2020
EDITION N° pag 3-5

Conservateur: E202		Non	Non	Non	

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

Liste d'ingrédients
Viande de porc, Sel, Dextrose, Épices, Plantes aromatiques, Extraits d'épices, Vin, Antioxydant: E301; Exhausteur de goût: E621; Conservateur: E250, E252; Ferments. Traitement de surface: Colorant: E171; Conservateur: E202.
Claims sur l'emballage
-
Déclaration de QUID
100g de produit préparé à partir de 160g de viande.
Allergènes
Peut contenir des traces de: Lait
Mode d'utilisation
Garder au sec et à l'abri du soleil. Après ouverture, consommer rapidement.



5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origin of allergen - ingredient
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 nut (Carya illinoiesis)	-	
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 céleri	-	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
12. Anhydride sulfureus 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.

6- STANDARD ORGANOLEPTIC

Couleur/Apparence	Rose rouge avec des marques blanches de graisse.
Odeur	Odeur typique de saucisson séché, fermenté.
Texture	Doux, bonne cohésion et répartition des graisses, moyen haché.
Goût	Goût typique de saucisson séché, fermenté.
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONNEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	1930
Energie	kcal	466
Matières grasses	g	41
- dont acides gras saturés	g	16
Glucides	g	0.3
- dont sucres	g	0.2
Protéines	g	24
Sel (ClNa)	g	4.4
pH		6.09
aw		0.85

8- CHARACTERISTICS MICROBIOLOGIQUE

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	-^-
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10^3
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10^2
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 29/01/2021
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	BISTRO DELI PER 24STUKS 3.6KG*2/E18
Code article (original)	18460
Description statutaire	Saucisson sec fermenté de porc.
EAN code	5411319120894
N° CE	B280

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Champlon, Imperial Meat Products VOF	Champlon, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B280	B280
Adresse	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Ter	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
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)93 700 210	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fermenté de porc.			
Type d'emballage	Emballé sous atmosphère protectrice			
Poids net	3.6 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	3.6
Packs / box		2	poids / boîte	7.2
Boxes / Palette		28	poids / palette	201.6
Température de conservation	Conserver au sec à température ambiante. Après ouverture tenir au frais, durée de conservation limitée.			
Durée de conservation	56 jours			
Guide d'utilisation	Enlever la peau avant consommation.			
Traçabilité	Enlever la peau avant consommation.			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	180 mm	
		Largeur	30 mm	
		Hauteur	30 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 29/01/2021
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	56
	Poids net	201.6 kg
	Poids brut	282 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT <i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i>	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc		Non	Non	Non	UE
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Ail		Non	Non	Non	
Vin		Non	Non	Non	
Arôme naturel		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Exhausteur de goût: E621		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Traitement de surface: colorant: E170, E171		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 29/01/2021
 EDITION N° 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	-	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°B
29/01/2021
pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1930	579
Energie	kcal	466	140
Matières grasses	g	41.0	12.3
- dont acides gras saturés	g	15.6	4.7
Glucides	g	0.3	0.1
- dont sucres	g	0.2	0.1
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	24	7.2
Sel	g	4.4	1.32

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	-^-
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10^3
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10^2
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-