



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

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

Nom du produit	DS SDS BS PUR PORC ATM DFM 3.9KG*2/E18.
Code article (original)	13530
Statutory description	Saucisson sec fermenté de porc.
EAN code	5411328064790
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	3.862 kg		
Units / pack	1	poids / unit	3.862
Packs / box	2	poids / boîte	7.724
Boxes / pallet	28	pods / palette	216.272
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	piece	
	Dimensions	Hauteur	100 mm
		Largeur	140 mm
		Longueur	320 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
Emballage secondaire	Type		
	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	
		Largeur	
		Longueur	
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
Autres			

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	9
	Layers / Pallet	9
	Cases / Pallet	81
	Units / Pallet	162
	Net weight	216.272 kg
	Gross weight	296.912 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 CHIMIQUE & 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	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	-^-