



QM14 R07 Artikelfiche kort FRA

Versie 2

14/08/2015

Schietse nv – Brusselstraat 125 – 1702 Dilbeek

Société:	BROCELIANDE-ALH – Site de PERREUX (FR 42.170.001 CE)		
Responsable:	Cécile ALLAIRE		
Téléphone:	02.96.30.70.00	Fax:	02.31.25.50.51
E-mail:	www.broceliande.fr		

Numéro de l'article Schietse nv:

Nom de produit: [Mini saucissons secs pur porc enrobés de parmesan](#)
[591377/112469](#)

Marque:

Dénomination de vente légale NL:

Dénomination de vente légale FR: Saucisson sec pur porc enrobé de Parmesan AOP
.....

Dénomination de vente légale DE:

Dénomination de vente légale EN:

Code Intrastat:

Texte commercial NL:	
Texte commercial FR:	Mini saucissons secs pur porc enrobés de parmesan
Texte commercial DE:	
Texte commercial EN:	

**Veillez joindre une photo du produit dans le matériel d'emballage.
Veillez joindre un exemple de l'étiquette.**

Vidange

Si la plus petite unité de vente contient une vidange fixe	
Nom ou code de la terrine, du plat, du pot, ...	
Prix de la terrine, du plat, du pot, ... (€)	
Poids (kg) de la terrine, du plat, du pot, vide	
Dimensions extérieurs (cm) L x L x H ou diamètre x hauteur	
Envoyez une photo de la terrine, du plat, du pot, ... vide à quality@schietse.com .	
Veuillez référer à ce document et mentionné le nom du produit.	


Si les articles sont mis dans des bacs	
Nom ou code du bac	
Prix du bac (€)	
Poids (kg) du bac vide	
Dimensions extérieurs (cm) du bac. L x L x H	
Envoyez une photo de la terrine, du plat, du pot, ... vide à quality@schietse.com .	

Si les articles sont mis sur palette		
Type	Matériel	Prix (€)
Palette Euro		
Palette Chep		

Si les informations suivantes soient précisées sur une fiche technique du fournisseur, on ne doit pas continuer à remplir. (Veuillez ajouter la fiche technique et les résultats d'analyses)

Composition du produit

Recette du produit				
Matière première / Ingrédient / Additif (numéro E) dans la recette	Composition des ingrédients composent (Le cas échéant)	Pays / région d'origine	% dans la recette	% dans le produit fini
Viande de porc		France		180
Parmesan AOP	Lait, sel, présure			3.2
Sel				
Lactose				
Dextrose				
Sucre				
Epices				
ail				
Conservateur : nitrite de sodium		Confidentiel	Recette confidentielle	
Ferments de maturation				
Boyau collagénique comestible	Collagène, eau, cellulose			
Agent d'enrobage	gélatine, conservateur : E262ii, épaississant : E415 - non déclarables			

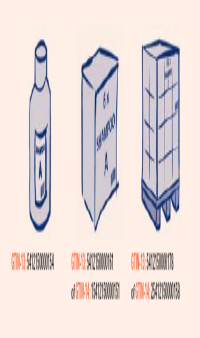
	QM14 R07 Artikelfiche kort FRA	
	Versie 2	14/08/2015

Liste des ingrédients (déclaration sur l'emballage conformément à la directive CE en vigueur) ou exemple d'étiquette:		
Viande de porc (origine : France), PARMESAN AOP 3.2% (LAIT, sel, présure), sel, LACTOSE, dextrose, sucre, épices ail, gélatine, conservateur : E250, ferments de maturation, boyau collagénique comestible. 180g de viande de porc pour 100g de produit fini. Traces de FRUITS A COQUE.		
'Emballé sous atmosphère protectrice'	Oui	Non
'Avec édulcorant(s)'; mention près de la dénomination de vente légale	Oui	Non
'Avec sucre(s) et édulcorant(s)'; mention près de la dénomination de vente légale	Oui	Non
'Contient une source de phénylalanine'	Oui	Non
'Une consommation excessive peut avoir un effet laxatif'	Oui	Non
Autres mentions (Légalement obligatoires)		

Caractéristiques du produit			
Durabilité après production	90 jours		
Durabilité a la livraison (jours)	70 jours		
Température à l'arrivée	+ 15°C maximum		
Désignation du lot par	6 chiffres incrémentés par la GPAO		
Poids ou volume déclaré	Avec 'e'		Sans 'e'
Vendu par poids variable	Oui	Non	Par pièce Quantité : 150g
Produit – liquide de couverture			
Titre alcoométrique - % Vol. Alc.			

Configuration d'emballage

(Voir un exemple du manuel GS1 ci-dessous - www.gs1belu.org)

Type d'emballage 1 = la plus petite unité de vente = consumer unit		
	Prix (€)	
	Par kg	Par pièce
	Prix	Brut
	Prix	Net
	N° article du fournisseur	
	591377/112469	
	Poids net (kg)	
	0.15	
	Tare (kg)	
	0.003	
	Poids brut (kg)	
	0.155	
	GTIN 13-code (caisse-scanning)	
	3700133905292	
	GS1-128 code à barres (logistique)	
	Dimensions L x L x H (cm)	
	155*115*40 mm	

QM14 R07 Artikelfiche kort FRA

Versie 2

14/08/2015

Schietse nv – Brusselstraat 125 – 1702 Dilbeek

Type d'emballage 2 = nombre fixe ou un bac rempli avec un nombre de pièce fixe


	Prix (€)		
	Prix	Par kg	Par pièce
	Prix	Net	Brut
N° article du fournisseur			
Poids net (kg)		1.2	
Tare (kg)		0.24	
Poids brut (kg)		2.1	
GTIN 13-code (caisse-scanning)			
GS1-128 code à barres (logistique)		13700133905299	
Dimensions L x L x H (cm)		26*20*11	
Nombre de colis de l'emballage 1 dans l'emballage 2		12	

Type d'emballage 3 = palet ou nombre de bacs fixes, sur un palet

	Prix (€)		
	Prix	Par kg	Par pièce
	Prix	Net	Brut
N° article du fournisseur			
Poids net (kg)		226.8	
Tare (kg)		25	
Poids brut (kg)		285	
GTIN 13-code (caisse-scanning)			
GS1-128 code à barres (logistique)			
Dimensions L x L x H (cm)		120*80*110	
Pièces par couche x couches par palette		1512	

Valeurs nutritives

Déclaré	Par 100 g / Par 100 ml		Par Analyse ou Calcul
Valeur énergétique	475	kcal	A / C
Valeur énergétique	1972	kJ	A / C
Protéines	33.4	g	A / C
Hydrates de carbone	3.6	g	A / C
Dont sucres	3.1	g	A / C
Graisses	36.3	g	A / C
Dont saturées	14.3	g	A / C
Fibres alimentaires	Traces	g	A / C
Sodium	1.88	g	A / C

	QM14 R07 Artikelfiche kort FRA	
	Versie 2	14/08/2015

Caractéristique microbiologique à la livraison

Micro-organisme	Valeur typique	Valeur max. ou min.	Méthode de référence
Germes aérobies mésophiles			
Levures			
Moisissures			
Entérobactéries	< 1000 ufc/g at D0		
Coliformes			
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g		
Salmonellae spp	Absence/25g		
Staphylococcus aureus	< 500 ufc/g		


Critères FCD 1.7

Veillez ajouter les résultats d'analyse.

Paramètres sensoriels


Paramètre	Minimum	Valeur typique	Maximum	Méthode de contrôle
Valeur pH			5,3	At end of steaming
Teneur en eau			0,92	Aw meter

Veillez ajouter les résultats d'analyse.

	QM14 R07 Artikelfiche kort FRA		
	Versie 2	14/08/2015	Schietse nv – Brusselstraat 125 – 1702 Dilbeek

Liste des allergènes et intolérances alimentaires

Les allergènes sont déclarés sur l'emballage ?	Oui	Non	N/A
Allergène	Présent dans le récepteur	Peut contenir	Ingrédient responsable
Gluten (froment, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) Si oui, spécifier les :			
Crustacés			
Œufs			
Poisson			
Arachides			
Soja			
Lait	x		Parmesan, LACTOSE
Akènes (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistaches, noix macadamia) Si oui, spécifier les :		x	
Céleri			
Moutarde			
Graines de sésame			
Dioxyde de soufre et sulfites (E220 à E227), plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂)			
Lupin			
Coquillages			
Lactose	x		Lactose
Cacao			
Ajout de glutamates (E620-E625)			
Poulet			
Coriandre			
Maïs			
Légumineuses			
Bœuf			
Porc	x		Viande de porc
Carotte			

	QM14 R07 Artikelfiche kort FRA	
	Versie 2	14/08/2015

Emballage

Des procédures sont en place pour garantir que le produit est emballé dans un matériau approuvé conforme au règlement 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments?	Oui	Non	N/A
--	-----	----------------	-----

Etiquetage OGM

Le fournisseur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient qui est soumis à l'obligation d'étiquetage.	Oui	Non
Si non, ingrédients concernés		


Product does not require labelling as "genetically modified" according to Regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 concerning the labelling and traceability of GMO products and ingredients derived from them.

Ingrédients soumis à une irradiation

Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation	Oui	Non
Si non, ingrédients concernés		

No ionization and ingredients which have been subject to ionization.

Je déclare que, au meilleur de ma connaissance, les réponses contenues dans ce questionnaire sont vraies et exactes. Je comprends que l'information sera utilisée dans le processus d'évaluation pour évaluer l'aptitude de l'organisation nommée en tant que fournisseur.

<p>Pour approbation, Date, Nom + Signature 28/08/2024</p> <p>LE GLON Valérie p/o BERTHELOT Justine</p>	<p>Cachet de la société</p>  <p>ACORDEE 7, rue de la Jeunesse-Maroué - BP 60328 22403 LAMBALLE CEDEX Tél. 02 96 30 70 00 - Fax 02 96 34 77 58 E-mail: acordee@acordee.com - Cofinancé 10162</p>
---	---

Usage interne:
L'approbation QA Schietse NV

Approbation ACORDEE / REFUSEE (rayer la mention inutile)

Nom: _____ Position: _____
Signature _____ Date: _____