



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 30/03/2020
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DS SMS MA MARC WO/G SHB 225G*12/222
Code article (original)	13913
Description statutaire	Salami fumé
EAN code	5410916000042
N° CE	B280

1a – SITE DE PRODUCTION1b – 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	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Salami fumé			
Type d'emballage	Atmosphère Protectrice			
Poids net	225 g	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	0.225
Packs / box		12	poids / boîte	2.7
Boxes / Palette		0	poids / palette	0
Température de conservation				18 °C
Durée de conservation				56 jours
Guide d'utilisation				0
Traçabilité				
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	piece		
	Dimensions	Longueur	40 mm	
		Largeur	300 mm	
		Hauteur	85 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	346 mm	
		Largeur	246 mm	
		Hauteur	105 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 30/03/2020
 EDITION N° pag 2-5

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

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	10
	Couche/Palette	12
	Boxes / Palette	120
	Unités / Palette	1440
	Poids net	324 kg
	Poids brut	374.72 kg
	Longueur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1410 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	
antioxydant: E301		Non	Non	Non	
conservateurs: E250, E252		Non	Non	Non	
ferments		Non	Non	Non	
fumée		Non	Non	Non	
traitement de surface: conservateur: E235		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 30/03/2020
 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	-	

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



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 30/03/2020
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur Pro 100g	Valeur Portion
Energie	kJ	1648	
Energie	kcal	397	
Matières grasses	g	33	
- dont acides gras saturés	g	13	
Glucides	g	0.1	
- dont sucres	g	0.1	
Protéines	g	25	
Sel	g	4.1	
pH			
aw			

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	< 1.10 ⁵
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10 ³
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 ⁵