

SPRL Roussel Merchtem	SPECIFICATION PRODUIT	23690
		Version 1 –septembre 2021
		Page 1 de 3

Propriété SPRL Roussel	Auteur AVI CONSULTANCY	Libéré par Philippe Roussel
----------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------

1. DONNEES GENERALES

Fournisseur : ROUSSEL SALAISONS S.P.R.L

Personne de contact : Philippe Roussel

Tel : 0032-(0)52/33.18.97

Fax : 0032-(0)52/33.49.78

Gsm :0032- (0)476/42.64.93

E-mail : philippe@rousselslicing.be

Website : www.rousselslicing.be

Numéro CE : B 767

2. DENOMINATION DU PRODUIT

LARD PETIT DEJEUNER TRANCHÉ

Categorie – caractéristiques : lard fumé, poitrine fumé, sans craque , sans couenne

3. DECLARATION D'INGREDIENTS:

Viande de porc (89%), eau, sel, dextrose, stabilisateur :E331, régulateur d'acidité : E262, fibres végétales, antioxydant : E301, conservateur : E250, protéine de **LAIT**, épices, fumé. Produit décongelé, ne plus congeler. Bien cuire avant consommation.

Peut contenir des traces de gluten, œufs, fruits à coques, soja, lait, céleri, moutarde.

4. PAYS D'ORIGINE : BE

5. NUMERO D'ARTICLE: 23690135

CODE INTRASTAT: 0209.0011

6. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

Forme	Rectangulaire
Dimension tranche L x H (cm)	19.5 x 3.5
Epaisseur de la tranche (mm)	2.5
Nbre tranches par emballage	Minimum 65
Poids par emballage	± 1500 g
Dimensions d' emballage	21 x 14 x 7 cm
Méthode d' emballage	Vacuüm skinpack
Matériel d' emballage	Film inférieur : Combitherm MMD 140 my Film supérieur : Biaxter MF S/G or 115 my Emballage conforme CE 1935/2004
Etiquetage	Conforme à la législation en vigueur
Code de barre standard	95414790236903

7. CONDITIONS DE CONSERVATION : vacuum 0°C – max. 4°C

8. CONSERVATION : En emballage fermé à 0°C – max. 4°C : 35 jours
Après ouverture et au froid : max 3 jours (dépend des conditions : température, humidité,...)

SPRL Roussel Merchtem	SPECIFICATION PRODUIT	23690
		Version 1 –septembre 2021
		Page 2 de 3

9. DOSSIER :

OGM : Il n'y a pas d'OGM utilisé dans le produit.

Rayonnement : Le produit n'a pas été irradié.

Métal : pas passer au détecteur métal.

10. NORMES BACTERIOLOGIQUES:

Paramètre	but	Tolérance	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁵
Gisten	10 ³	10 ⁴	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³	Geen visuele schimmelgroei
E.coli	10 ²	10 ³	10 ³
Staphylococcus aureus	10 ²	10 ⁴	10 ⁴
Salmonella spp.	afw./ 25 g	afw./ 25 g	afw. / 25 g
Listeria monocytogenes	afw. /25g	afw. /25g	10 ²

11. VALEURS NUTRITIVES :

VALEURS NUTRITIVES :	100g
Valeurs énergétiques :	kJ / 1324 kCal / 317
graisse → Donc graisse saturés	29 g 10 g
Hydrate de carbone → Donc sucre	0.6 g <0.5 g
Protéines	13 g
Sel	3.2 g

12. ALLERGENES (14 légalement obligatoire)

+ Présent **-** Absent **?** Peut contenir des traces de ...

1.	Blé contenant des gluten (cela veut dire du froment, du seigle, de l'orge, de l'avoine, de l'épeautre et kamut ou les espèces hybrides des memes) et des produits à base de blés contenant ds gluten	?
2.	Des crustacés et des produits à base de crustacés	-
3.	Des oeufs et des produits à base d'oeufs	?
4.	Du poisson et des produits à base de poisson	-
5.	Des arachides et des produits à base d'arachides	-
6.	Du soja et des produits à base de soya	?
7.	Du lait et des produits à base de lait (lactose inclus)	+
8.	Des akènes , cela veut dire des amandes (amygladius communis l.), des noisettes (corylus avellana), des noix (juglans regia), des noix de cajou (anacardium occidentale), des pacanes (carya illinoensis (wangenh.) k.koch), des châtaignes du Brésil ou noix du Brésil (bertholletia excelsa), des noix de pistaches (pistacia vera), des noix de macadam (macadamia ternifolia) et des produits à base d'akènes	?
9.	Du celeri et des produits à base de celeri	?
10.	De la moutarde et des produits à base de moutarde	?
11.	De la graine de Sésame et des produits à base de la graine de moutarde	-
12.	Du dioxyde de soufre ou de l'anhydride sulfureux et des sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/d (exprimé en SO2)	-
13.	Des graines de lupin et des produits à base de lupins	-
14.	Des mollusques et des produits à base de mollusques	-

SPRL Roussel Merchtem	SPECIFICATION PRODUIT	23690
		Version 1 –septembre 2021
		Page 3 de 3

Note: Les données sont informatives et basés sur les valeurs reçues par nos fournisseurs, mais non contraignant. Les traces possiblement présents par contamination croisée involontaires , (Slicing dans la production), sont mentionnés dans une phrase ajoutée.