

Spécification du produit



Paté "La Fête Du Cochon" Dierendonck

1 Produit

Numéro de produit	07050
Désignation du produit	Paté "La Fête Du Cochon" Dierendonck
EAN Code	5430001213065
Poids net (e)	2 500 g

2.1 Identité du producteur

Nom	Joka BVBA		
Adresse	Monnikenwerve 194 8000 Brugge		
Tel.	+32 (0)50 31 20 04	Fax	+32 (0)50 31 79 75
FAVV n°	AER/WVL/003183 KF275		

2.2 Personne de contact

Fonction	Nom	Tel	GSM	Email
Resp. Qualité	Dierickx Charlotte	+32 50 32 97 36	/	charlotte@jokajoka.com

2.3 Contacte d'urgence pour la sécurité alimentaire

Contact	Dierickx Charlotte
TEL 24/24 h - 7/7 D	+32 50 31 20 04
E-mail	charlotte@jokajoka.com

3.1 Ingrédients:

viande de porc, foie de porc, **oeufs**, oignon, herbes, sel, conservateur: E250, sirop de glucose, stabilisant: E450, antioxydant: E300, exhausteur de goût: E621, dextrose, épices, graisse végétale: palme hydrogénée, **céleri**, assaisonnement, poireau, herbes et épices, sucre, extrait de vanille

3.4 étiquetage obligatoire*

Indication obligatoire si emballées dans certains gaz	"Conditionné sous atmosphère protectrice"
---	---

3.5 Notifications d'étiquettes supplémentaires

Prescription allergène avec ? = traces que possible des matières premières	mention l'allergène sur l'étiquette: "peut contenir des traces de ..."
--	--

3.6 OGM et des ingrédients dérivés d'OGM

Le fabricant garantit que ce produit ne contient pas d'ingrédients qui sont couverts par l'obligation de déclaration obligatoire comme mentionné dans la directive (CE) 1830/2003	Oui
Sinon, l'ingrédient pour lequel régit	

Joka BVBA - Monnikenwerve 194 8000 Brugge

Tel: +32 (0)50 31 20 04 - Fax: +32 (0)50 31 79 75 - E-Mail : info@jokajoka.com - Website : www.jokajoka.com

07050 - Created by www.Solutions4Quality.be - Version 1 : 25/05/2018 Printdate: 25/05/2018 - Page 1 of 3

3.7 Ingrédients traités par des radiations ionisantes.	
Le fabricant garantit que ce produit ne contient pas d'ingrédients qui sont couverts par l'obligation de déclaration obligatoire	Oui
Sinon, l'ingrédient pour lequel régit	

3.8 Allergènes	
Légende : + =présent / - = absent / ? = inconnu	
Céréales contenant du gluten (concernant les exceptions)	-
Blé (comme d'orthographe et blé de khorasan)	-
Siegle	-
Orge	-
D'avoine et de types hybrides	-
Kamut	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Œufs et produits à base d'œufs	+
Les poissons et les produits à la base de la pêche (concernant les exceptions)	-
Arachides et produits dérivés d'arachide	-
Soja et produits à base de soja (concernant les exceptions)	-
Lait et produits à base de lait (y compris lactose et concernant les exceptions)	-
Fruits à coque (concernant les exceptions)	-
Amandes (Amygdalus communis L.)	-
Noisettes (Corylus avellana)	-
noix(Juglans regia)	-
Noix de cajou (Anacardium occidentale)	-
Noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch)	-
Noix du Brésil (Bertholletia excelsa)	-
Pistaches (Pistacia vera)	-
Noix de Macadamia (Macadamia ternifolia)	-
Céleri et produits à base de céleri	+
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Graines de sésame et produits à base de sésame	-
Le dioxyde de soufre et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / l exprimées en SO2 calculée au produit	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et les produits à base de mollusques	-

4.1 Informations nutritionnelles (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)	
Valeur nutritionnelles moyennes par	100 g
Énergie (kJ)	1.269 kJ
Énergie (kcal)	302 kcal
Graisses	27,4 g
dont acides gras saturés	25,9 g
Glucides	1,3 g
dont sucres	1,3 g
Protéines	13,7 g
Sel	1,8 g
Les informations nutritionnelles sont approximatives. Les informations sont basées sur des calculs théoriques. Les informations présentées sont les plus pertinentes informations nutritionnelles pour ce produit, mais la somme peut varier de 100%.	

5 Durée de conservation	Unité	Quantité
Durée de conservation après production	jours	21

6 Conditions de stockage	Unité	Minimal	Optimal	Maximum
Stockage réfrigéré	°c	0		4

9 Spécifications techniques du produit

9.1 Caractéristiques organoleptiques

Odeur	Absence d'odeurs étrangères
Couleur	Couleur de produit frais
Goût	Goût frais et agréable
Apparence	apparence typique spécifique au produit

9.2 Caractéristiques physiques

Objets étrangères	Absence d'objets étranger
-------------------	---------------------------

9.4 Caractéristiques microbiologiques

	Minimum	valeur à atteindre	Limite
Campylobacter		100	100
Coagulase positive staphylococci		1.000	1.000
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal		5.000.000	10.000.000
Psychrotoof bactéries lactiques		10.000	10.000.000
Salmonella		absent 25g	absent 25g
Listeria monocytogens		absent 25g	10 ²
E.coli		5000	n.v.t.

12 Caractéristiques emballage

Les matériaux de contact	L'emballage primaire utilisée est conforme à la loi (s) concernant des matériaux de contact
--------------------------	---

15 Déclaration de véracité et la confidentialité

Ce cahier des charges est établi sur meilleur effort, sur la base des informations disponibles à la date de rédaction du présent document. Ces données est liée à la fabrication, les déclarations des fournisseurs, la littérature et les spécifications matérielles et sont donc modifiables en fonction du temps et de la disponibilité. La responsabilité du produit est limitée à la responsabilité légale. La spécification est donc purement informatif et ne peut en aucune garantie réglable de façon à être utilisé. Les erreurs de langue ou de traduction peuvent toujours être transmises à améliorer. Ils ne peuvent pas être utilisées dans des procédures judiciaires indépendamment de la cause. Le récepteur est réputé remarqué langue ou translateerrors et d'ajuster au besoin. Les changements ne sont pas automatiquement informés Le récepteur est réputée de constater langue ou traduireles erreurs et d'ajuster au besoin. Les changements ne sont pas communiqués automatiquement.