

Spécification du produit



Saucisse de la Chasse Pistache St. Amandshof Huyze Terroir

1 Produit

| | |
|------------------------|--|
| Numéro de produit | 11169 |
| Désignation du produit | Saucisse de la Chasse Pistache St. Amandshof Huyze Terroir |
| EAN Code | 99909940020434 |
| Poids net (e) | 1 650 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 77%, eau, lard, féculé, sel, sucre, herbes, poivre Madagascar, stabilisant: E450, antioxydant: E301, conservateur: E250, exhausteur de goût: E621, pistaches 1%

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 | |

| 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) | 992 kJ |
| Énergie (kcal) | 240 kcal |
| Graisses | 20,5 g |
| dont acides gras saturés | 7,5 g |
| Glucides | 4,5 g |
| dont sucres | 0,6 g |
| Protéines | 8,8 g |
| Sel | 1,9 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 | 28 |

| 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 |
|-------------------------------------|---------|--------------------|--------|
| Totaal aëroob psychroroof kiemgetal | | 1000 | |
| Salmonella | | absent 25g | |
| Listeria monocytogens | | absent 25g | |

12 Caractéristiques emballage

| | |
|----------------------|----------------------------|
| matériel d'emballage | boyau stérile, transparent |
|----------------------|----------------------------|

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.