

## Spécification du produit



# Saucisses Brunes à l'Ail 12 x 150 g Huyze Terroir

### 1 Produit

Numéro de produit	11006
Désignation du produit	Saucisses Brunes à l'Ail 12 x 150 g Huyze Terroir
EAN Code	5413851362008
Poids net ( e )	150 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

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

### 3.1 Ingrédients:

viande de porc 92%, sel, **lactose**, protéine végétale (**lupin**), herbes naturelles (**céleri**, **moutarde**), arôme, protéines animales, dextrose, saccharose, protéine de **lait**, légumes, fécule de pomme de terre modifiée, fumée naturelle à plancher, ail, antioxydant: E330, E300, stabilisant: E450, E412, conservateur: E250, exhausteur de goût: E621, colorant: E120

### 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	

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)	1.180 kJ
Énergie (kcal)	286 kcal
Graisses	24,0 g
dont acides gras saturés	9,1 g
Glucides	4,7 g
dont sucres	2,2 g
Protéines	12,3 g
Sel	2,1 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	14

6 Conditions de stockage	Unité	Minimal	Optimal	Maximum
Stockage réfrigéré	°C	0		7

7 Numero de lot	
Composition de numéro	par exemple: 41288

## 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
Sulfietreducerende clostridia	100		100.000
Staphylococcus aureus	10		100
Moisissures	100		1000
Levure	100		100.000
Enterobacteriaceae	10		n.v.t.
Salmonella	absent 25g		absent 25g
Listeria monocytogens	absent 25g		10 <sup>2</sup>
Aeroobe general	1000		1.000.000
E.coli	< 10		10

### 12 Caractéristiques emballage

nombre de VE par boîte euro	6
matériel d'emballage	Feuille 70765 - 70785 (12 pièces par emballage)

### 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.