



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

| | |
|--------------------|------------|
| N° Réf : | FT-PF-126 |
| Date de révision : | 17/07/2017 |
| Version : | 3 |

1- Nom du produit, productnaam :

Ficelle mousse de foie gras de canard – 300g
Ficelle mousse eendenlever – 300g



2- Référence de l'article, referenties :

Dénomination commerciale : Ficelle mousse foie gras de canard

Commerciële naam : Ficelle mousse eendenlever

Référence interne, interne referentie : 126

3- Description du produit, product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Mélange embossé de pâte de foie gras de canard et de foie de volaille. Pasteurisé dans l'emballage.
Mengeling van emulsie van eenden -en lever van gevogelte. Gepasteuriseerd in de verpakking.

Conditionnement – Verpakking :

Emballage clipsé d'environ 300g.

Geclipste verpakking van ongeveer 300g.

4- Entreprise responsable, verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC N.V. (Site d'Upigny)

Rue de Frise

B5310 Upigny

Belgique

Tél : +32 81/51.20.05

Fax : +32 81/51.30.51

Mail : mp@upignac.be

N° AFSCA : 2.163.566.291

Agréments : E 7401; B 401

5- Personnes de contact, contactpersonen :

Nom, Naam

Service qualité, Kwaliteitsdienst

Tél./Tel.

+32 81/51.20.05

E-mail

contact@upignac.be

*** Emergency line ***

+32 495 27 50 75

mp@upignac.be

6- Ingrédients, Ingredienten:

Ingrédients :

Foie gras de canard (50%), foie de volaille (25%), LAIT, OEUF, sel nitrité (sel, conservateur: nitrite de sodium), Porto rouge (Porto rouge, alcool), poivre blanc.

Ingredienten :

Eendenlever (50%), lever van gevogelte (25%), MELK, EI, nitrietzout (zout, bewaarmiddel: natriumnitriet), rode Porto (rode Porto, alcohol), witte peper.

7- Allergènes, allergenen :

| | Présent dans le produit / Aanwezig in het product | Présent dans l'usine / Aanwezig in het bedrijf | Risque de contamination croisée maîtrisé / Gecontroleerde risico op kruisbesmetting |
|--|--|---|--|
| Céréales contenant du gluten ¹ , et produits à base de ces céréales. <i>Glutenhoudende granen en derivaten</i> | | x | x |
| Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten</i> | | | |
| Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten</i> | | x | x |
| Poissons et produits à base de poissons. <i>Vis en derivaten</i> | | | |
| Arachides et produits à base d'arachides. <i>Aardnoten en derivaten</i> | | | |
| Soja et produits à base de soja. <i>Soja en derivaten</i> | | x | x |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melk en derivaten (inclusief lactose)</i> | | x | x |
| Fruits à coque ² et produits à base de ces fruits. <i>Noten en derivaten</i> | | | |
| Céleri et produits à base de céleri. <i>Selderij en derivaten</i> | | | |
| Mollusques et produits à base de mollusque. <i>Weekdieren en derivaten</i> | | | |
| Moutarde et produits à base de moutarde. <i>Mosterd en derivaten</i> | | | |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. <i>Sesamzaad en derivaten</i> | | | |
| Anhydride sulfureux et sulfites ³ . <i>Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E228)</i> | | x | x |
| Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupine en derivaten</i> | | | |

¹ à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorasan ou leurs souches hybridées. NL: Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, Khorasan tarwe of hun gehybridiseerd stammen.

² à savoir : 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 et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*). NL: Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten.

³ en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂. NL: Meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO₂.



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

| | |
|--------------------|------------|
| N° Réf : | FT-PF-126 |
| Date de révision : | 17/07/2017 |
| Version : | 3 |

8- Microbiologie, microbiologie :

Paramètres, parameters⁴ :

| | m | M | c/n |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|-----|
| Germes aérobies mésophiles totaux | 10 ⁴ | 10 ⁶ | 2/5 |
| Bactéries lactiques | 10 ⁷ | 10 ⁸ | 2/5 |
| Rapport flore / lactique | 10 | 100 | 2/5 |
| <i>Staphylococcus coagulase +</i> | 100 | | 2/5 |
| <i>Escherichia coli</i> ⁵ | < 10 | 10 | 2/5 |
| <i>Enterobacteriaceae</i> | 100 | 1000 | 2/5 |
| <i>Salmonella spp.</i> | Absence/25 g | | 0/5 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Absence/25 g. | | 0/5 |

9- Conservation, bewaaromstandigheden :

Durée de conservation, Houdbaarheid :

270 jours, dagen

Température de conservation, Bewaar temperatuur:

+ 4,0 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheid na opening :

1 jour au réfrigérateur, dag in de koelkast.

Autres, andere :

10- Utilisation, gebruiksaanwijzing :

Le produit est consommé en l'état, après enlèvement du boyau. Ce produit est destiné à tout public.

Het product wordt zo geconsumeerd, na verwijdering van de darm. Het product is bestemd voor elk publiek.

⁴ D'après : Règlement (CE) N° 2073/2005, Règlement (CE) N° 1441/2007 de la Commission modifiant le Règlement (CE) N°2073/2005 ; Règlement (UE) N° 1086/2011. Guide pour l'autocontrôle et la traçabilité des produits de viande-plats préparés – salades – boyaux naturels (Annexe 7.3.) ; Limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées AFSCA version 2 ; Critères microbiologiques de la FIA (Fédération des Industries Avicoles de France, Critères microbiologiques de la FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution).

⁵ N=1 en routine ; n=5 et c=2 pour une validation de process ou la durée de vie

11- Valeurs nutritionnelles moyennes, gemiddelde voedingswaarden:

| | Unité, Eenheid. | / 100 g |
|--|-----------------|---------|
| Valeurs énergétiques, Energetische waarden | kJ | 1207 |
| | kcal | 292 |
| Protéines, Eiwitten | g | 12,2 |
| Glucides, Koolhydraten | g | 2,4 |
| <i>dont sucres, waarvan suikers</i> | g | 2,4 |
| Matières grasses, Vetten | g | 26,7 |
| <i>dont saturés, waarvan verzadigd</i> | g | 10,3 |
| <i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd</i> | g | 15,6 |
| <i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd</i> | g | 0,72 |
| Fibres alimentaires, Voedingsvezels | g | 0,5 |
| Sodium, Natrium | g | 0,57 |
| Sel ⁶ , Zout | g | 1,4 |

12- Autres, andere :
OGM, GGO :

Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1830/2003.

De fabrikant garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de EG-verordening 1830/2003.

Emballage, Verpakking :

Les produits UPIGNAC sont conditionnés avec des matériaux d'emballage répondant aux exigences légales stipulées dans le Règlement CE n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 et le règlement (UE) 10/2011 de la commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

UPIGNAC producten worden verpakt met verpakkingsmateriaal dat aan de wettelijke voorschriften voldoet zoals vastgelegd in EG-verordening nr. 1935/2004 van het Europese Parlement en de Raad van 27/10/2004 en Verordening (UE) van de commissie 14 januari 2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd voor contact met levensmiddelen.

Traçabilité, Traceerbaarheid :

Etiquette avec la DLC, le n° lot numérique et code barre.

Etiket met TGT, numeriek lotnummer en barcode.

Sécurité alimentaire, Voedselveiligheid :

Certification, Certificatie : ISO 22000 depuis 2013 ; Systèmes d'Autocontrôle abattoir, atelier de découpe, atelier de transformation et commerce de gros depuis 2013. ISO 22000 sinds 2013 ; Autocontrole Systemen slachthuis, uitsnijderij, verwerkend bedrijf en groothandel sinds 2013.

⁶ [NaCl] exprimée en g. = 2,5 x [Na⁺].