



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-099
Date de révision :	11/07/2017
Version :	2

1- Nom du produit, productnaam :

Terrine de foie gras d'oie operculée
Terrine ganzenlever luchtdicht



2- Référence de l'article, referenties :

Dénomination commerciale : Terrine de foie gras d'oie operculée

Commerciële naam : Terrine ganzenlever luchtdicht

Référence interne, interne referentie : 99

3- Description du produit, product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Mélange de pâte et de morceaux de foie gras d'oie. Pasteurisé dans son conditionnement primaire.
Mengeling van emulsie en stukken ganzenlever. Gepasteuriseerd in de primaire verpakking.

Conditionnement – Verpakking :

Emballage operculé d'environ 1 kg.
Luchtdichte verpakking van ongeveer 1 kg.

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, Ingrediënten :

Ingrédients :

Foie gras d'oie (89%, dont 30% de morceaux), eau, mère (mère, sel, arôme naturel de poivre), sel nitrité (sel, conservateur: nitrite de sodium), poivre blanc.

Ingrediënten :

Ganzenlever (89% waarvan 30% stukken), water, madeira (Madere, zout, natuurlijke aroma van peper), nitrietzout (zout, bewaarmiddel: natriumnitriet), 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.

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 :

60 jours, dagen

Température de conservation, Bewaartemperatuur :

+ 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 conditionnement.

Het product wordt zo geconsumeerd, na verwijdering van de verpakking.

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



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-099
Date de révision :	11/07/2017
Version :	2

11- Valeurs nutritionnelles, voedingswaarden :

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden	kJ	2.146
	kcal	521
Protéines, Eiwitten	g	6,9
Glucides, Koolhydraten	g	1,8
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	1,8
Matières grasses, Vetten	g	54
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	21,6
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd</i>	g	29
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd</i>	g	0,9
Sodium, Natrium	g	0,52
Sel ⁶ , Zout	g	1,3

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⁺].