



## SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-200
Date de révision :	04/01/2018
Version :	2

### 1- Nom du produit, Productnaam :

**Magret cru de canard congelé**  
**Diepvries rauwe eendenborst**



### 2- Référence de l'article, Referenties :

Dénomination commerciale : Magret cru de canard congelé

Commerciële naam: Diepvries rauwe eendenborst

Référence interne, interne referentie: 200

### 3- Description du produit, Product omschrijving :

Description – Omschrijving:

Magret cru de canard.

Rauwe eendenborst.

Conditionnement – Verpakking :

Emballé sous-vide.

Vacuüm verpakking.

### 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](mailto:mp@upignac.be)

### 6- Ingrédients, Ingrediënten :

Ingrédients :

Magret de canard.

Ingrediënten :

Eendenborst.

**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 <sup>1</sup> , et produits à base de ces céréales. <i>Glutenhoudende granen en derivaten</i>		<b>x</b>	<b>x</b>
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten</i>			
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten</i>		<b>x</b>	<b>x</b>
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>		<b>x</b>	<b>x</b>
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melk en derivaten (inclusief lactose)</i>		<b>x</b>	<b>x</b>
Fruits à coque <sup>2</sup> 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 <sup>3</sup> . <i>Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E228)</i>		<b>x</b>	<b>x</b>
Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupine en derivaten</i>			

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>. NL: Meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO<sub>2</sub>.



## SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-200
Date de révision :	04/01/2018
Version :	2

### 8- Microbiologie, Microbiologie:

#### Paramètres, parameters<sup>4</sup> :

	m	M	c/n <sup>5</sup>
Germes totaux aérobies mésophiles	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>	2/5
Staphylococcus coagulase+	500	5.000	2/5
Bactéries lactiques	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	2/5
Escherichia coli	10 <sup>4</sup>		-
Enterobacteriaceae	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	2/5
Clostridium perfringens	10 <sup>2</sup>		2/5
Campylobacter spp	100	100	2/5
Pseudomonas	10 <sup>4</sup>	10 <sup>7</sup>	2/5
Salmonella spp.	Absence/25 g.		0/5
Listeria monocytogenes <sup>6</sup>	<100 ufc/g		0/5

### 9- Conservation, Bewaaromstandigheden:

#### Durée de conservation, Houdbaarheidsduur:

24 mois, maanden

#### Température de conservation, Bewaar temperatuur:

-18°C

#### Durée de conservation après ouverture, houdbaarheidsduur na opening :

1 jour au réfrigérateur, dag in de koelkast.

#### Autres, Andere:

### 10- Utilisation, Gebruiksaanwijzing :

Ne pas recongeler après décongélation. Bien cuire avant consommation

Na ontdooien niet meer terug invriezen. Goed verhitten voor consumptie.

<sup>4</sup> 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, Arrêté Royal du 26 avril 2009 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, Règlement (UE) N° 209/2013 de la Commission du 11 mars 2013. 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)

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

<sup>6</sup> La recherche de ne doit pas être systématique car lesdits produits sont destinés à être consommés cuits (ce critère est applicable si le fabricant est en mesure de démontrer que le produit respectera cette limite pendant la durée de conservation). L'étiquetage desdits produits mentionne que les produits doivent être conservés à la température indiquée sur le conditionnement, et doivent être consommés après cuisson dans un délai fixé par la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.



## SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-200
Date de révision :	04/01/2018
Version :	2

### 11- Valeurs nutritionnelles moyennes, gemiddelde voedingswaarden:

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden	kJ	624
	kcal	149
Protéines, Eiwitten	g	21,7
Glucides, Koolhydraten	g	<0,5
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	<0,5
Matières grasses, Vetten	g	6,7
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	2,3
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd</i>	g	3,6
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd</i>	g	0,7
Sodium, Natrium	g	0,064
Sel <sup>7</sup> , Zout	g	0,16

### 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.

#### Tracabilité, 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.

<sup>7</sup> [NaCl] exprimée en g. = 2,5 x [Na<sup>+</sup>].