

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-251
		Date de révision :	17/07/2017
		Version :	7

1- Nom du produit, Productnaam :

Foie gras cru d'oie dénervé LFGS
Rauwe ontnerfde ganzenlever LFGS



2- Référence de l'article, Referenties :

Dénomination commerciale : Foie gras cru d'oie dénervé

Commerciële naam : Rauwe ontnerfde ganzenlever

Référence interne : 188

3- Description du produit, Product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Foie gras cru d'oie dénervé.

Rauwe ontnerfde ganzenlever.

Conditionnement – Verpakking :

Emballé sous atmosphère protectrice.

Verpakt onder beschermende atmosfeer.

4- Entreprise responsable, Verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC N.V. (Site d'Upigny)

Rue de Frise

5310 Upigny

Belgique

Tél : 081/51.20.05

Fax : 081/51.30.51

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 (100%).

Ingrediënten :

Ganzenlever (100%).

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-251
		Date de révision :	17/07/2017
		Version :	7

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>		✗	✗
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten</i>			
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten</i>		✗	✗
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>		✗	✗
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melk en derivaten (inclusief lactose)</i>		✗	✗
Fruits à coque ² et produits à base de ces fruits. <i>Schaalvruchten 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>Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227)</i>		✗	✗
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-251
		Date de révision :	17/07/2017
		Version :	7

8- Microbiologie, Microbiologie⁴ :

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

Paramètres, parameters :

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

⁴D'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, 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

⁶ 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.

⁷ N=1 en routine ; n=5 et c=2 pour une validation de process ou de la durée de vie

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS		N° Réf :	FT-PF-251
			Date de révision :	17/07/2017
			Version :	7

9- Conservation, Bewaaromstandigheden :

Durée de conservation, Houdbaarheidsduur:

7 jours, dagen

Température de conservation, Bewaar temperatuur:

+ 4,0 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheidsduur na opening :

1 jour au réfrigérateur, dag in koelkast.

Autres, Andere:

10- Utilisation, Gebruiksaanwijzing :

Le produit est consommé en l'état, après enlèvement du boyau. Une fois cuit, ce produit est destiné à tout public.

Het product kan geconsumeerd worden na verwijdering van de darm. Na bereiding is het product bestemd voor elk publiek.

11- Valeurs nutritionnelles moyennes, gemiddelde voedingswaarden:

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden	kJ	1902
	kcal	461
Protéines, Eiwitten	g	7,6
Glucides, Koolhydraten	g	3,5
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	2,5
Matières grasses, Vetten	g	46,3
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	16,4
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd</i>	g	29,2
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd</i>	g	0,6
Sodium, Natrium	g	0,052
Sel ⁱ , Zout	g	0,13

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.

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS		N° Réf :	FT-PF-251
			Date de révision :	17/07/2017
			Version :	7

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.

ⁱ [NaCl] exprimée en g. = 2,5 × [Na⁺].