



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-211
Date de révision :	17/07/2017
Version :	9

1- Nom du produit, Productnaam :

Foie gras cru de canard dénervé
Rauwe ontnerfde eendenlever



2- Référence de l'article, Referenties :

Dénomination commerciale : Foie gras cru de canard dénervé

Commerciële naam : Rauwe ontnerfde eendenlever

Référence interne, interne referentie: 173

3- Description du produit, Product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Foie gras cru de canard dénervé.

Rauwe ontnerfde eendenlever.

Conditionnement – Verpakking :

Emballé sous-vide.

Vacuüm verpakt.

4- Entreprise responsable, Verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC N.V. (Site d'Upigny)

Rue de Frise

5310 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 de canard.

Ingrediënten :

Eendenlever.

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>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>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 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
E. coli	10 ⁴		-
Enterobacteriaceae	10 ⁴	10 ⁵	2/5
Clostridium perfringens	10 ²		2/5
Pseudomonas	10 ⁴	10 ⁷	2/5
<i>Salmonella spp.</i>	Absence/25 g.		0/5
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g		0/5

9- Conservation, Bewaaromstandigheden :

Durée de conservation, Houdbaarheidsduur:

6 jours, dagen

Température de conservation, Bewaar temperatuur:

+ 4,0 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheidsduur na opening :

1 jour au réfrigérateur, dag in de koelkast.

Autres, Andere:

10- Utilisation, Gebruiksaanwijzing :

Le produit doit être consommé après cuisson. Une fois cuit, le produit est destiné à tout public.

Het product moet geconsumeerd worden na bereiding. Na bereiding is het product bestemd voor elk publiek.

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 de la durée de vie

11- Valeurs nutritionnelles moyennes, gemiddelde voedingswaarden:

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden	kJ	2.128
	kcal	517
Protéines, Eiwitten	g	6,8
Glucides, Koolhydraten	g	1,5
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	1,5
Matières grasses, Vetten	g	54,0
<i>dont saturés, waarvan verzadigd,</i>	g	22,14
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd,</i>	g	31,0
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd,</i>	g	0,86
Sodium, Natrium,	g	0,052
Sel ⁶ , 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.

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⁺].