1- Nom du produit, Productnaam :

Foie gras cru de canard déveiné
Rauwe eendenlever ontnerft

2- Référence de l'article, Referenties :

Dénomination commerciale : Foie gras cru de canard "déveiné"
Commerciëlenaam: Rauwe eendenlever ontnerft

Référence interne, interne referentie : 161

3- Description du produit, Product omschrijving :

Description – Omschrijving :
Foie gras cru de canard.
Rauwe eendenlever.

Conditionnement – Verpakking:
Emballé sous atmosphère protectrice ou sous-vide.
Verpakt onder beschermende atmosfeer of vacuum verpakking.

4- Entrepriseresponsable, Verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC N.V. (Site d'Upigny)
Rue de Frise
B5310 Upigny
Belgique

Tél : +32 8151.20.05
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 / Gecontroleerderisico op kruisbesmetting
Céréales contenant du gluten[1], et produits à base de ces céréales. *Glutenhoudendegranen en derivaten*		✘	✘
Crustacés et produits à base de crustacés. *Schaaldieren en derivaten*			
Oeufs et produits à base d'oeufs. *Eieren en derivaten*		✘	✘
Poissons et produits à base de poissons. *Vis en derivaten*			
Arachides et produits à base d'arachides. *Aardnoten en derivaten*			
Soja et produits à base de soja. *Soja en derivaten*		✘	✘
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). *Melk en derivaten (inclusief lactose)*		✘	✘
Fruits à coque[2] et produits à base de ces fruits. *Schaalvruchten en derivaten*			
Céleri et produits à base de céleri. *Selderij en derivaten*			
Mollusques et produits à base de mollusque. *Weekdierenenderivaten*			
Moutarde et produits à base de moutarde. *Mosterd en derivaten*			
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. *Sesamzaad en derivaten*			
Anhydride sulfureux et sulfites[3]. *Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E228)*		✘	✘
Lupin et produits à base de lupin. *Lupine en derivaten*			

[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 (Amygdaluscommunis L.), noisettes (Corylusavellana), noix (Juglansregia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistaciavera), 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 SO_2. NL: Meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO_2.

8- Microbiologie, Microbiologie :

Paramètres, parameters[4] :

	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
Salmonella spp.	Absence/25 g.		0/5
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g		0/5

9- Conservation, Bewaaromstandigheden :

Durée de conservation, Houdbaarheidsduur : 15 jours

Température de conservation, Bewaartemperatuur: + 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.

[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, 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
dont sucres, waarvan suikers	g	1,5
Matières grasses, Vetten	g	54,0
dont saturés, waarvan verzadigd	g	22,14
dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd	g	31
dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd	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 2004et 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 voldoetzoals 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, verwerkendbedrijf en groothandelsinds 2013.

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