

|                                                                                   |                                   |  |                    |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|--------------------|------------|
|  | SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS |  | N° Réf :           | FT-PF-247  |
|                                                                                   |                                   |  | Date de révision : | 05/01/2019 |
|                                                                                   |                                   |  | Version :          | 5          |

### 1- Nom du produit, productnaam :

**Foie Gras d'oie Tradition 500 g**  
**Blok ganzenlever Tradition 500g**



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

Dénomination commerciale : Terrine de foie gras d'oie Tradition

Commerciële naam : Blok ganzenlever Tradition

Référence interne : RG0031

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

Description – Omschrijving :

Mélange de pâte et de morceaux de foie gras d'oie. Pasteurisé dans l'emballage.

Mengeling van emulsie en stukken ganzenlever. Gepasteuriseerd en daarna vacuüm omgepakt.

Conditionnement – Verpakking :

Emballage operculé d'environ 500 g.

Vacuüm verpakking van ongeveer 500 g

### 4- Entreprise responsable, verantwoordelijk 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.

+32 081 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 :

Foie gras d'oie (90% dont 40% morceaux), vin blanc (vin, sucre, alcool), sel nitrité (sel, conservateur : nitrite de sodium), sucre, poivre blanc, antioxydant : ascorbate de sodium, paprika.

|                                                                                   |                                   |                    |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------|------------|
|  | SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS | N° Réf :           | FT-PF-247  |
|                                                                                   |                                   | Date de révision : | 05/01/2019 |
|                                                                                   |                                   | Version :          | 5          |

### Ingrediënten :

Ganzenlever (90% waarvan 40% stukken), witte wijn (wijn, suiker, alcohol), nitrietzout (zout, bewaarmiddel : natriumnitriet), suiker, witte peper, antioxidant : natriumascorbaat, paprika.

### 7- Allergènes, allergenen :

|                                                                                                                              | Présent dans le produit /<br>Aanwezig in het product | Présent dans l'usine /<br>Aanwezig in het bedrijf | Risque de contamination croisée maîtrisé /<br>Gecontroleerde risico op kruisbesmetting |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Céréales contenant du gluten <sup>1</sup> , et produits à base de ces céréales.<br><i>Glutenhoudende granen en derivaten</i> |                                                      | ✗                                                 | ✗                                                                                      |
| Crustacés et produits à base de crustacés.<br><i>Schaaldieren en derivaten</i>                                               |                                                      | ✗                                                 | ✗                                                                                      |
| Oeufs et produits à base d'oeufs.<br><i>Eieren en derivaten</i>                                                              |                                                      | ✗                                                 | ✗                                                                                      |
| Poissons et produits à base de poissons.<br><i>Vis en derivaten</i>                                                          |                                                      | ✗                                                 | ✗                                                                                      |
| Arachides et produits à base d'arachides.<br><i>Aardnoten en derivaten</i>                                                   |                                                      | ✗                                                 | ✗                                                                                      |
| Soja et produits à base de soja.<br><i>Soja en derivaten</i>                                                                 |                                                      | ✗                                                 | ✗                                                                                      |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).<br><i>Melk en derivaten (inclusief lactose)</i>                      |                                                      | ✗                                                 | ✗                                                                                      |
| Fruits à coque <sup>2</sup> et produits à base de ces fruits.<br><i>Noten en derivaten</i>                                   |                                                      | ✗                                                 | ✗                                                                                      |
| Céleri et produits à base de céleri.<br><i>Selderij en derivaten</i>                                                         |                                                      | ✗                                                 | ✗                                                                                      |
| Mollusques et produits à base de mollusque.<br><i>Weekdieren en derivaten</i>                                                |                                                      |                                                   |                                                                                        |
| Moutarde et produits à base de moutarde.<br><i>Mosterd en derivaten</i>                                                      |                                                      | ✗                                                 | ✗                                                                                      |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.<br><i>Sesamzaad en derivaten</i>                                  |                                                      |                                                   |                                                                                        |
| Anhydride sulfureux et sulfites <sup>3</sup> .<br><i>Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E228)</i>                          |                                                      | ✗                                                 | ✗                                                                                      |
| Lupin et produits à base de lupin.<br><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-247  |
|                                                                                   |                                   |  | Date de révision : | 05/01/2019 |
|                                                                                   |                                   |  | Version :          | 5          |

## 8- Microbiologie, microbiologie :

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

|                                   | m               | M               | c/n |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|-----|
| Germes aérobies mésophiles totaux | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>6</sup> | 2/5 |
| Bactéries lactiques               | 10 <sup>7</sup> | 10 <sup>8</sup> | 2/5 |
| Rapport flore / lactique          | 10              | 100             | 2/5 |
| Staphylococcus coagulase +        | 100             |                 | 2/5 |
| Escherichia coli <sup>5</sup>     | < 10            | 10              | 2/5 |
| Enterobacteriaceae                | 100             | 1000            | 2/5 |
| Bacillus cereus                   | 100             | 1000            | 2/5 |
| Salmonella spp.                   | Absence/25 g    |                 | 0/5 |
| Listeria monocytogenes            | Absence/25 g.   |                 | 0/5 |

## 9- Conservation, bewaaromstandigheden :

### Durée de conservation, Houdbaarheid :

90 jours, dagen

### Température de conservation, Temperatuur van bewaren:

+ 4,0 °C

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

1 jour au réfrigérateur, dag in de koelkast.

### Autres, anderen :

## 10- Utilisation, gebruiksaanwijzing :

Le produit est consommé en l'état, après enlèvement du conditionnement. Le produit contient de l'alcool.

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

<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. 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

|                                                                                   |                                   |  |                    |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|--------------------|------------|
|  | SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS |  | N° Réf :           | FT-PF-247  |
|                                                                                   |                                   |  | Date de révision : | 05/01/2019 |
|                                                                                   |                                   |  | Version :          | 5          |

## 11- Valeurs nutritionnelles moyennes, gemiddelde voedingswaarden:

|                                                      | Unité, eenheid. | / 100 g |
|------------------------------------------------------|-----------------|---------|
| Valeurs énergétiques, energetische waarden           | kJ              | 2146    |
|                                                      | 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 <sup>i</sup> , zout                              | g               | 1,3     |

## 12- Autres, anderen :

### 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.

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