



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-121
Date de révision :	19/07/2017
Version :	2

1- Nom du produit, productnaam :

**Magret en croute d'herbes
Eendenborst met kruiden**



2- Référence de l'article, referenties :

Dénomination commerciale : Magret en croute d'herbes

Commerciële naam : Eendenborst met kruiden

Référence interne, interne referentie : 121

3- Description du produit, product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Magret en croute d'herbes.
Eendenborst op provençaise wijze

Conditionnement – Verpakking :

Emballage sous vide d'une pièce. Poids variable.
Vacuüm verpakking van één stuk. Variabel gewicht.

4- Entreprise responsable, verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC S.A.

Rue de Frise
5310 Upigny
Belgique

Tél : +32 81/51.20.05
Fax : +32 81/51.22.40
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 :

Magret de canard (87%), mélange d'herbes (8%) (fenouil, romarin, thym, basilic, marjolaine, graines de MOUTARDE), sel nitrité (sel, conservateur : nitrite de sodium), sucre, poivre blanc.

Ingrediënten :

Ingrediënten : Eendenborst (87%), mix van kruiden (8%) (venkel, rozemarijn, tijm, basilicum, marjolein, MOSTERDzaadjes), nitrietzout (zout, bewaarmiddel: natriumnitriet), suiker, witte peper.



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-121
Date de révision :	19/07/2017
Version :	2

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>Zwaveldioxide 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.



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-121
Date de révision :	19/07/2017
Version :	2

8- Microbiologie, microbiologie :

Paramètres, parameters⁴:

	m	M	c/n
Germes totaux aérobies mésophiles	10 ⁴	10 ⁶	2/5
<i>Staphylococcus coagulase +</i>	100	1000	2/5
<i>Escherichia coli</i>	500	5000	2/5
<i>Enterobacteriaceae</i>	100	1000	2/5
<i>Clostridium perfringens</i>	30		2/5
<i>Bacillus cereus</i>	100	1000	2/5
<i>Campylobacter spp</i>	Absence/25 g.		0/5
<i>Salmonella spp.</i>	Absence/25 g.		0/5
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25 g.		0/5

9- Conservation, bewaaromstandigheden :

Durée de conservation, Houdbaarheid :

90 jours, dagen

Température de conservation, Bewaartemperatuur:

+ 4,0 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheid na opening :

3 jours au réfrigérateur, dagen in de koelkast.

Autres, andere:

Ne pas congeler. Niet invriezen.

10- Utilisation, gebruiksaanwijzing :

Produit prêt à être consommé en état. Ne pas le cuire. A servir frais avec un accompagnement de votre choix.

Product wordt zo geconsumeerd. Niet bakken. Koud serveren met garnituur naar keuze.

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. 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).



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-121
Date de révision :	19/07/2017
Version :	2

11- Valeurs nutritionnelles moyennes, gemiddelde voedingswaarden:

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, energetische waarden	kJ	1366
	kcal	329
Protéines, Eiwitten	g	22,5
Glucides, Koolhydraten	g	3,1
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	0,6
Matières grasses, Vetten	g	25,3
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	8,5
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd</i>	g	13,7
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd</i>	g	3,14
Sodium, natrium	g	0,36
Sel ⁵ , zout	g	0,9

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.

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