	<b>SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS/SEMI FINIS</b>	N° Réf :	FT-PF-152-1520
		Date de révision :	17/07/2017
		Version :	1

**1- Nom du produit, Productnaam :**

**Aiguillettes de canard congelées  
Diepvries eendenhaasjes**



**2- Référence de l'article, Referenties :**

**Dénomination commerciale** : Aiguillettes de canard congelées

**Commerciële naam** : Diepvries eendenhaasjes

**Référence interne, interne referentie** : 152 - 1520

**3- Description du produit, Product omschrijving :**

**Description – Omschrijving :**

Aiguillettes de canard congelées

Diepvries eendenhaasjes

**Conditionnement – Verpakking :**

Emballé sous-vide (8 pièces pour environ 200gr) / Emballé dans un sac de 1 kg

Vacuüm verpakt (8 stuks voor ongeveer 200gr) / Verpakt in een zak van 1 kg

**4- Entreprise responsable, Verantwoordelijke onderneming :**

UPIGNAC S.A./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 81 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 :**

Aiguillettes de canard crues.

**Ingrediënten :**

Rauwe eendenhaasjes.


## 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 <sup>1</sup> , et produits à base de ces céréales. <i>Glutenhoudende granen en derivaten</i>		<b>x</b>	<b>x</b>
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten</i>			
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten</i>		<b>x</b>	<b>x</b>
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>		<b>x</b>	<b>x</b>
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melk en derivaten (inclusief lactose)</i>		<b>x</b>	<b>x</b>
Fruits à coque <sup>2</sup> et produits à base de ces fruits. <i>Noten 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 <sup>3</sup> . <i>Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E228)</i>		<b>x</b>	<b>x</b>
Lupin et produits à base de lupin. <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>.

	<b>SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS/SEMI FINIS</b>	N° Réf :	FT-PF-152-1520
		Date de révision :	17/07/2017
		Version :	1

## 8- Microbiologie, Microbiologie:

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

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

## 9- Conservation, Bewaaromstandigheden:

Durée de conservation, Houdbaarheidsduur:

24 mois, maanden

Température de conservation, Bewaartemperatuur:

- 18,0°C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheidsduur na opening :

1 jour au réfrigérateur, dag in de koelkast.

Autres, Andere:


## 10- Utilisation, Gebruiksaanwijzing :

Bien cuire à cœur avant consommation. Une fois cuit, le produit est destiné à tout public. Ne pas recongeler.

Goed doorbakken voor consumptie. Na bereiding is het product bestemd voor elk publiek. Niet opnieuw invriezen.

<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, Arrêté Royal du 26 avril 2009 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, Règlement (UE) N° 209/2013 de la Commission du 11 mars 2013. 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

	<b>SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS/SEMI FINIS</b>		N° Réf :	FT-PF-152-1520
			Date de révision :	17/07/2017
			Version :	1

## 11- Valeurs nutritionnelles moyennes, gemiddelde Voedingswaarden:

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden	kJ	799
	kcal	191
Protéines, Eiwitten	g	26,7
Glucides, Koolhydraten	g	0,6
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	0,6
Matières grasses, Vetten	g	9,1
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	2,9
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd</i>	g	3,1
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd</i>	g	1,4
Sodium, Natrium	g	0,436
Sel <sup>6</sup> , Zout	g	1,09

## 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.

<sup>6</sup> [NaCl] exprimée en g. = 2,5 x [Na<sup>+</sup>].