1- Nom du produit, Productnaam :

Gésiers confits de canard – 300g
Gekonfijte eendenspiermaagjes – 300g

2- Référence de l'article, Referenties :

Dénomination commerciale : Gésiers confits de canard
Commerciële naam : Gekonfijte eendenspiermaagjes

Référence interne, interne referentie : RG1050

3- Description du produit, Product omschrijving :

Description – Omschrijving :
Gésiers de canard confits dans de la graisse de canard. Pasteurisé dans l'emballage.
Gekonfijte eendenspiermaagjes in eendenvet. Gepasteuriseerd in de verpakking.

Conditionnement – Verpakking :
Emballage sous vide de 300g.
Vacuüm verpakt van 300g.

4- Entreprise responsable, Verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC SA/NV
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, Ingredienten:

Ingrédients :
Gésiers de canard (75%), graisse d'oie (22%), sel nitrité (sel, conservateur: nitrite de sodium), sucre, ail, échalote, poivre.

Ingredienten :
Eendenspiermaagjes (75%), eendenvet (22%), nitrietzout (zout, bewaarmiddel: natriumnitriet), suiker, look, sjalot, peper.

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. *Glutenhoudende granen 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. *Weekdieren en derivaten*			
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 (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoiesis (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 SO_2. NL: Meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO_2.

8- Microbiologie, Microbiologie :

Paramètres, parameters[4] :

	m	M	c/n
Germes aérobies mésophiles totaux	10^4	10^6	2/5
Bactéries lactiques	10^7	10^8	2/5
Rapport flore / lactique	10	100	2/5
Staphylococcus coagulase +	100		2/5
Escherichia coli[5]	< 10	10	2/5
Enterobacteriaceae	100	1000	2/5
Bascillus 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, Houdbaarheidsduur: 180 jours, dagen

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 est consommé en l'état (à consommer réchauffé éventuellement). Ce produit est destiné à tout public.

Het product wordt zo geconsumeerd (eventueel kan het verwarmd worden). Het product is 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. 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 la durée de vie

11- Valeurs nutritionnelles moyennes, gemiddelde voedingswaarden[6]:

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, energetische waarden	kJ	632
	kcal	149
Protéines, Eiwitten	g	32,4
Glucides, Koolhydraten	g	<0,5
dont sucres, waarvan suikers	g	<0,5
Matières grasses, Vetten	g	83,1
dont saturés, waarvan verzadigd	g	23,1
dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd	g	47,2
dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd	g	9,1
Sodium, natrium	g	0,48
Sel[7], zout	g	1,2

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] Table Ciqual de l'ANSES [7] [NaCl] exprimée en g. = 2,5 × [Na^+].