

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

**Mousse de canard au foie gras d'oie – 1kg**  
**Mousse van eend met ganzenlever – 1kg**

**2- Référence de l'article, referenties, references :**

**Dénomination commerciale** : Terrine de mousse de canard au foie gras d'oie

**Commerciële naam**: Mousse van eend met ganzenlever

**Référence interne** : RG0048

**3- Description du produit, productomschrijving:****Description – Omschrijving:**

Terrine de foie canard et de foie gras d'oie.

Terrine met mager eendenlever en ganzenlever.

**Conditionnement – Verpakking:**

Emballage operculé, barquette de 1kg.

Luchtdichte verpakking, terrine van 1kg.

**4- Entrepriseresponsable, verantwoordelijkeonderneming :**

UPIGNAC N.V. (Site d'Huldenberg)

Wolfshaegenstraat, 2A

3040 Huldenberg

Belgique

Tél :+32 81 51 20 05

Fax :+32 81513051

Mail : mp@upignac.be

**N° AFSCA** : 2.190.404.411

**Agréments** : B 470

**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 :**

Graisse de canard, foie maigre de canard (39%), eau, foie gras d'oie (7%), vin blanc (vin blanc, sucre, alcool), sel nitrité (sel, conservateur : nitrite de sodium), gélatine, dextrose, sel, épaississant: E407, arômes, colorant : E150c, conservateur : E220 (sulfite), paprika doux, conservateur : sorbate de potassium.

**Ingrediënten:**

Eendenvet, magere eendenlever (39%), water, ganzenlever (7%), witte wijn (witte wijn, suiker, alcohol), nitrietzout (zout, bewaarmiddel: natriumnitriet), gelatine, dextrose, zout, verdikkingsmiddel: E407, aroma's, kleurstof : E150c, bewaarmiddel: E220 (sulfiet), rode paprika, bewaarmiddel :kaliumsorbitaat.

**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 <sup>1</sup> , et produits à base de ces céréales. <i>Glutenhoudendegranen en derivaten</i>		✗	✗
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten</i>		✗	✗
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten</i>	✗	✗	
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>		✗	✗
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melkderivaten (inclusief lactose)</i>	✗	✗	
Fruits à coque <sup>2</sup> 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 <sup>3</sup> . <i>Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227)</i>	✗	✗	
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>.



## SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-050
Date de révision :	06/02/2017
Version :	6

### 8- Microbiologie, microbiologie :

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

	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>c/n</b>
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
<b>Salmonella spp.</b>	Absence/25 g		0/5
<b>Listeria monocytogenes</b>	Absence/25 g.		0/5

### 9- Conservation, bewaaromstandigheden:

#### Durée de conservation, Houdbaarheid:

4 mois, maanden

#### Température de conservation, Bewaartemperatuur:

+ 4,0 °C

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

5 jours au réfrigérateur, dagen in de koelkast.

#### Autres, andere :

Ne pas congeler. Niet invriezen.

### 10- Utilisation, gebruiksaanwijzing:

Retirer les produits de l'emballage. Découper selon votre goût. Servir aussitôt avec une salade, seul ou avec tout autre accompagnement. Ce produit ne convient pas pour les consommateurs de la communauté musulmane.

Verwijder de producten uit de verpakking. Naarsmaakversnijden. Serveren met sla, met of zonder garnituur. Dit product is niet geschikt voor consumenten van de moslimgemeenschap.

<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



## SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-050
Date de révision :	06/02/2017
Version :	6

### 11- Valeurs nutritionnelles moyennes, gemiddelde voedingswaarden :

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden	kJ	1880
	kcal	455
Protéines, Eiwitten	g	9,1
Glucides, Koolhydraten	g	7,0
<i>dont sucres, waarvansuikers</i>	g	3,1
Matières grasses, Vetten	g	43,4
<i>dont saturés, waarvanverzadigd</i>	g	14,3
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd</i>	g	24
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd</i>	g	5
Sel <sup>i</sup> , Zout	g	1,1

### 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 sur le support avec la DLC, le n° d'article, le n° lot et code barre.

Etiket op zijkant met THT, artikelnummer, 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>].