

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

**Terrine de chevreuil au foie gras et aux figues – 500g ou 1kg**  
**Terrine van ree met ganzenlever en vijgen – 500g of 1kg**



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

Dénomination commerciale : Terrine de chevreuil au foie gras et aux figues

Référence interne : RG0136 (1kg), RG0236 (500g)

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

Description – Omschrijving :

Terrine de viande de porc et de chevreuil au foie gras et aux figues.  
 Vleesterrine met varkensvlees, ree, ganzenlever en vijgen.

Conditionnement – Verpakking :

Emballage operculé, barquette de 500g ou 1kg.  
 Luchtdichte verpakking, terrine van 500g of 1kg.



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

UPIGNAC N.V. (Site d'Huldenberg)  
 Wolfshaegenstraat, 2A  
 3040 Huldenberg  
 Belgique  
 Tél : +32 16 47 12 97  
 Fax : +32 16 47 19 36  
 Mail : mp@upignac.be  
N° AFSCA : 2.190.404.411      Agréments : B 470

**5- Personnes de contact, contactpersonen :**

Nom	Service qualité
Naam	Kwaliteits dienst
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, Ingredienten :**

Ingrédients :

Viande de porc, viande de chevreuil (19%), foie gras d'oie (19%) (foie gras, figues), OEUFS, foie de porc, épices (féculé de pomme de terre, protéines de LAIT, épices et plantes aromatiques, stabilisants: E450 et E451, émulsifiant: E471, dextrose, sucre, arôme, E414, antioxydant: E300), eau, vin blanc (SULFITES), conservateur: E250, Cognac, colorant: E150b, abricots, gélatine, collagène.

**Ingredienten :**

Varkensvlees, reeënvlees (19%), ganzenlever (19%) (foie gras, vijgen), Ei, varkenslever, specerijen (aardappelzetmeel, MELKproteïnen, specerijen en aromatische planten, stabilisatoren: E450 en E451, emulgator: E471, dextrose, suiker, aroma, E414, antioxidant: E300), water, witte wijn (SULFIET), bewaarmiddel: E250, Cognac, kleurstof: E150b, abrikozen, gelatine, collageen.

**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>	✘	✘	
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>Melk en derivaten (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, kamut ou leurs souches hybridées. NL: Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut.

<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>.

## 8- Microbiologie, microbiologie :

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

	m	M	c/n
Germes totaux aérobies mésophiles <i>Aeroob mesofiel kiemgetal.</i>	-	-	-
Lactobacilles (Flore lactique) <i>Melkzuurbacteriën.</i>	-	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	100	1.000	1/5
<i>E. coli</i>	10	100	2/5
<i>Enterobacteriaceae</i>	500	5.000	2/5
Anaérobies sulfite-réducteurs <i>Sulfiet-reducerende anaeroben.</i>	-	-	-
Levures <i>Gisten.</i>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	2/5
Moisissures <i>Schimmels.</i>	-	-	-
<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 :

5,5 mois, maanden

Température de conservation, Bewaar temperatuur :

+ 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.

Verwijder de producten uit de verpakking. Naar smaak versnijden. Serveren met sla, met of zonder garnituur.

<sup>4</sup> D'après : Règlement CE 2073/2005 et Limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées. AFSCA – Version 2, Juin 2010 pour les préparations de viandes de volaille (secteur de la transformation), Critères FCD (version 18.04.2008) et « La Qualité Microbiologique des aliments », J.-L. Jouve.

## 11- Valeurs nutritionnelles, voedingswaarden :

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden.	kJ	1023
	kcal	246
Protéines, Eiwitten.	g	14,7
Glucides, Koolhydraten.	g	5,7
<i>dont sucres, waarvan suikers.</i>	g	3,1
Matières grasses, Vetten.	g	18,6
<i>dont saturés, waarvan verzadigd.</i>	g	6,8
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd.</i>	g	-
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd.</i>	g	-
Fibres alimentaires, Voedingsvezels.	g	-
Sodium, Natrium.	g	-
Sel <sup>5</sup> , Zout.	g	1,15

## 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 UIGNAC 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.

UIGNAC 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.

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

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS		N° Réf :	FT-PF-056
			Date de révision :	25/11/2016
			Version :	9

**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.