

1- Nom du produit, productnaam :

Terrine de Saint-Jacques au cerfeuil – 500g ou 1kg
 Terrine van Sint-Jakobsnoot en kervel – 500g of 1kg
 Terrine of scallops with chervil – 500g or 1kg
 Terrine von Jakobsmuscheln mit Kerbel – 500g bzw. 1kg



2- Référence de l'article, referenties :

Dénomination commerciale : Terrine de Saint-Jacques au cerfeuil

Commerciële naam : Terrine van Sint-Jakobsnoot en kervel

Tradename : Terrine of scallops with chervil

Handelsname : Terrine von Jakobsmuscheln mit Kerbel

Référence interne, interne referentie : RG0072 (1kg), RG0272 (500g)

3- Description du produit, product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Terrine de poisson avec coquilles Saint-Jacques et au cerfeuil

Visterrine met Sint-Jakobsnoot en kervel

Terrine of scallops with chervil

Terrine von Jakobsmuscheln mit Kerbel



Conditionnement – Verpakking :

Emballage operculé, barquette de 500g ou 1kg.

Vacuüm verpakking, terrine van 500g of 1kg.

Tray of 500g or 1kg – hermetically sealed.

Schale von 500g bzw. 1kg – hermetisch versiegelt.

4- Entreprise responsable, verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC SA.

Rue de Frise

B5310 Upigny

Belgique

Tél : +32 81 51.20.05

Fax : +32 81 51.30.51

Mail : mp@upignac.be

N° AFSCA : 2.190.404.411

Agréments : VE 1190

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

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS		N° Réf :	FT-PF-037
			Date de révision :	04/01/2018
			Version :	7

6- Ingrédients, Ingrediënten :

Ingrédients :

Crème (crème (LAIT), protéines de LAIT, stabilisant: carraghénanes), noix de St-Jacques (17%) (MOLLUSQUE), perche du Nil (POISSON), OEUF, saumon (POISSON), cerfeuil (3%), saumon fumé (POISSON), LAIT, fumet de POISSON (sel, maltodextrine, arôme (POISSON), fécule, POISSON en poudre (8%), aromate, extraits de vin blanc, huile de tournesol, acidifiant: acide citrique), sel, émulsifiants : diphosphate et triphosphate, sucre, poivre blanc, conservateur: sorbate de potassium, persil.

Ingrediënten :

Room (room (MELK), MELK eiwit, stabilisator: carrageen), sint-jakobs noot (17%) (WEEKDIER), Nijl rivierbaars (VIS), Ei, zalm (VIS), kervel (3%), gerookte zalm (VIS), MELK, VIS fumet (zout, maltodextrine, aroma's (VIS), zetmeel, VIS in poeder (8%), aromaat, witte wijn extract, zonnebloem olie, zuurvormend: citroenzuur), zout, emulgatoren: difosfaat en trifosfaat, suiker, witte peper, bewaarmiddel: kaliumsorbaat, peterselie.

Ingredients:

Cream (cream (MILK), MILK proteins, stabilizer: carrageenan), scallops (17%) (MOLLUSC), Nile perch (FISH), EGG, salmon (FISH), chervil (3%), smoked salmon (FISH), MILK, FISH fumet (salt, maltodextrin, flavor (FISH), starch, FISH powder (8%), aroma, white wine extract, sunflower oil, acid: citric acid), salt, emulsifiers: diphosphates and triphosphates, sugar, white pepper, preservative: potassium sorbate, parsley.

Zutaten:

Sahne (Sahne (MILCH), MILCHEiweiß, Stabilisator: Carrageen), Jakobsmuscheln (17%) (WEICHTIER), Nilbarsch (FISCH), Ei, Lachs (FISH), Kerbel (3%), geräucherter Lachs (FISCH), MILCH, FISCHbrühe (Salz, Maltodextrin, Aroma (FISCH), Stärke, FISCHpulver (8%), Aroma, Weißweinextrakt, Sonnenblumenöl, Säure: Zitronensäure), Salz, Emulgatoren: Diphosphate und Triphosphate, Zucker, weißer Pfeffer, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Petersilie.

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-037
		Date de révision :	04/01/2018
		Version :	7

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 / Cereals containing gluten and products thereof / Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>		✗	✗
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten / Crustaceans and products thereof / Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</i>		✗	✗
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten / Eggs and products thereof / Eier und Eierzeugnisse</i>	✗	✗	
Poissons et produits à base de poissons. <i>Vis en derivaten / Fish and products thereof / Fisch und Fischerzeugnisse</i>	✗	✗	
Arachides et produits à base d'arachides. <i>Aardnoten en derivaten / Peanuts and products thereof / Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</i>		✗	✗
Soja et produits à base de soja. <i>Soja en derivaten / Soybeans and products thereof / Soja und Sojaerzeugnisse</i>		✗	✗
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melk en derivaten (inclusief lactose) / Milk and products thereof (incl. lactose) / Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)</i>	✗	✗	
Fruits à coque ² et produits à base de ces fruits. <i>Schaalvruchten en derivaten / Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>		✗	✗
Céleri et produits à base de céleri. <i>Selderij en derivaten / Celery and products thereof / Sellerie und Sellerieerzeugnisse</i>	✗	✗	
Mollusques et produits à base de mollusque. <i>Weekdieren en derivaten / Molluscs and products thereof / Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</i>	✗	✗	
Moutarde et produits à base de moutarde. <i>Mosterd en derivaten / Mustard and products thereof /</i>		✗	✗
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. <i>Sesamzaad en derivaten / Sesame seeds and products thereof / Senf und Senferzeugnisse</i>			
Anhydride sulfureux et sulfites ³ . <i>Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E228) / sulphur dioxide and sulphites / Schwefel anhydrid und Sulfite</i>		✗	✗
Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupine en derivaten / Lupin and products thereof / Lupine und Lupinerzeugnisse</i>			

¹ à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, khorasan ou leurs souches hybridées. **NL:** Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en khorasan.

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.

8- Microbiologie, microbiologie :

Paramètres, parameters⁴ :

	m	M	c/n
Germes totaux aérobies mésophiles	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
Enterobacteriaceae	100	1000	2/5
Clostridium perfringens	30	300	2/5
Salmonella spp.	Absence/25 g.		0/5
Listeria monocytogenes	Absence/25 g.		0/5

9- Conservation, bewaaromstandigheden :

Durée de conservation, Houdbaarheid:

3 mois, maanden, months, monate

Température de conservation, Bewaartemperatuur:

Max + 4 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheid na openen :

3 jours au réfrigérateur, dagen in de koelkast, days in the fridge, tage im Kühlschrank.

Autres, andere :

Ne pas congeler. Niet invriezen. Do not freeze. Nicht einfrieren.

10- Utilisation, gebruiksaanwijzing :

Sortez le produit du réfrigérateur 10 minutes avant consommation. Démoulez-le en pressant sur les bords de la barquette. Tranchez très facilement et servez avec une salade.

Servir chaud : 30 secondes au micro-onde à 750W.

Haal het product 10 minuten voor het opdienen uit de koelkast. Druk op de zijkanten van het schaalpje om het eruit te nemen. Snij makkelijk fijn sneden af. Met een slaatje opdienen en genieten !

Warm opdienen : 30 seconden in de microgolf aan 750W.

Remove the product from the fridge 10 minutes before serving. Press the sides of the plastic mould to remove the product. Cut easily with a slicer and serve with salad. Enjoy !

To be served warm : 30 seconds in microwave oven at 750W.

Etwa 10 Minuten von der Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Drücken auf die Schale stürzen. Sehr leicht zu schneiden. Servieren mit Salat und genießen !

Warm servieren : 30 Sekunden in der Mikrowelle bei 750W.

⁴ D'après : Règlement CE 2073/2005, Critères FCD et « La Qualité Microbiologique des Aliments », J.-L. Jouve pour les charcuteries de poisson et produits de la mer.

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS		N° Réf :	FT-PF-037
			Date de révision :	04/01/2018
			Version :	7

11- Valeurs nutritionnelles, voedingswaarden :

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques	kJ	947
<i>Energetische waarden / Energy / Brennwert</i>	kcal	229
Protéines	g	8,3
<i>Eiwitten / Protein / Eiweiß</i>		
Glucides,	g	3,4
<i>Koolhydraten / Carbohydrate / Kohlenhydrate</i>		
<i>dont sucrés</i>	g	1,5
<i>waarvan suikers / of wich sugar / davon Zucker</i>		
Matières grasses, Vetten, Fat, Fett	g	20,2
<i>dont saturés,</i>	g	13,3
<i>waarvan verzadigd / of wich saturates / davon gesättigte Fettsäuren</i>		
<i>dont mono-insaturés</i>	g	6,1
<i>waarvan mono-onverzadigd / of which monounsaturates / davon monoungesättigte Fettsäuren</i>		
<i>dont poly-insaturés</i>	g	0,8
<i>waarvan poly-onverzadigd / of which polyunsaturates / davon polyungesättigte Fettsäuren</i>		
Sodium	g	0,578
<i>Natrium / Sodium / Natrium</i>		
Sel ⁵	g	1,45
<i>Zout / Salt / Salz</i>		

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.

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

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS		N° Réf :	FT-PF-037
			Date de révision :	04/01/2018
			Version :	7

Tracabilité, 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.