



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-028
Date de révision :	30/04/2019
Version :	6

1- Nom du produit, productnaam :

Damier de poisson – 500g ou 1kg
Damier van vis – 500g of 1kg



2- Référence de l'article, referenties :

Dénomination commerciale : Damier de poisson

Commerciële naam : Damier van vis

Référence interne, interne referentie : RG0082 (1kg), RG0282 (500g)

3- Description du produit, product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Terrine avec aspect 'damier' au poisson et à la mousse de légumes.
Visterrine met 'dambord' motif, en met groentenmousse.



Conditionnement – Verpakking :

Emballage operculé, barquette de 500g ou 1kg.

Vacuüm verpakking, terrine van 500g of 1kg.

4- Entreprise responsable, Verantwoordelijke onderneming:

UPIGNAC N.V. (Site d'Upigny)
Rue de Frise
B5310 Upigny
Belgique

Tél : +32 81 51.20.05
Fax : +32 81 51.30.51
Mail : thp@upignac.be

N° AFSCA : 2.163.566.291

5- Personnes de contact, Contactpersonen :

Nom, Naam Service qualité, kwaliteitsdienst

Tél./Tel. +32 81 51.20.05

E-mail contact@upignac.be

*** Emergency line ***

+32 488 23 45 80

thp@upignac.be

6- Ingrédients, Ingrediënten :

Ingrédients :

Crème (40%) grasse (LAIT), saumon (16%) (POISSON), POISSON blanc (14%), LAIT écrémé, OEUF, épinards, carottes, flocons de poivrons rouges, conservateur : E326, blanc d'OEUF, sel, fumet de POISSON, stabilisant : E407, Arôme crustacés naturel (dont POISSON, CRUSTACE), poivre blanc, conservateur : E261i, poivron.

Ingrediënten :

Room (40%) vet (MELK), zalm (16%) (VIS), witVIS (14%), magere MELK, Ei, spinazie, wortelen, rode paprikavlokken, conserveermiddel: E326, Eleiwit, zout, VISfumet, stabilisator: E407, natuurlijk schaaldieren aroma (bevat VIS, SCHAALDIEREN), witte peper, conserveermiddel: E261i, paprika



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-028
Date de révision :	30/04/2019
Version :	6

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 / Krestiere und Krestiererezeugnisse</i>	✘	✘	
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten / Eggs and products thereof / Eier und Eiererezeugnisse</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 Weichtiererezeugnisse</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>Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E228) / sulphur dioxide and sulphites./ Schwefelanhidrid und Sulfite</i>		✘	✘
Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupine en derivaten / Lupin and products thereof / Lupine und Lupinerezeugnisse</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.



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-028
Date de révision :	30/04/2019
Version :	6

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
Escherichia coli	10		2/5
Bacillus cereus	100		2/5
Clostridium perfringens	30		2/5
Histamine ⁵	100	200	9/2
Salmonella spp.	Absence/25 g.		0/5
Listeria monocytogenes	Absence/25 g.		0/5

9- Conservation, bewaaromstandigheden :

Durée de conservation, Houdbaarheid :

3 mois, maanden

Température de conservation, Bewaar temperatuur:

Max + 4,0 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheid na openen :

3 jours au réfrigérateur, dagen in de koelkast.

Autres, andere:

Ne pas congeler. Niet invriezen.

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 zijanten van het schaalpje om het eruit te nemen. Snij makkelijk fijne sneden af. Met een slaatje opdienen. Warm opdienen: 30 seconden in de microgolf aan 750W.

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 Uniquement pour les poissons de la famille des Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae.

**11- Valeurs nutritionnelles, voedingswaarden :**

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden	kJ	1024
	kcal	245
Protéines, Eiwitten	g	10,5
Glucides, Koolhydraten	g	5,6
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	2,0
Matières grasses, Vetten	g	20,7
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	13,5
Sel ⁶ , 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 [NaCl] exprimée en g. = 2,5 x [Na⁺].