



## SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-061
Date de révision :	10/02/2020
Version :	8

### 1- Nom du produit, productnaam :

Ravioles au foie gras - 12 x 20g  
Ravioli met foie gras – 12 x 20g



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

Dénomination commerciale : Ravioles de foie gras

Référence interne : RG0106

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

Description – Omschrijving :

Ravioles congelées de foie gras.

Diepvries ravioli van foie gras.

Conditionnement – Verpakking :

Emballage operculé, ravier de 12 x 20g.

Luchtdichte verpakking, schaalte van 12 x 20g.

### 4- Entreprise responsable, verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC SA  
Rue de Frise  
5310 Upigny  
Belgique

Tél : +32 81 51 20 05  
Fax : +32 81 51 22 40  
Mail : mp@upignac.be

N° AFSCA : 2.190.404.411

Agréments : B401, E7401, E7401-H, VE7401.

### 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** ✳

**+32 488 23 45 80**

[thp@upignac.be](mailto:thp@upignac.be)

### 6- Ingrédients, Ingrediënten :

Ingrédients :

Foie gras d'oie (26%), champignons, pâte (farine de BLE, OEUF, amidon de maïs, poudre de curcuma, bicarbonate de soude, sel, eau), viande de poulet, crème (crème (LAIT), protéine de lait, stabilisants : carraghénanes), lard, OEUFs, vin blanc (vin, sucre, alcool), cognac, échalote, fécule de pomme de terre, sucre, sel nitrité (sel, conservateur : nitrite de sodium), fond de volaille (OEUFs), poivre blanc, conservateur : E202, stabilisants :E450-E451, antioxydant : ascorbate de sodium.

Ingrediënten :

Ganzenlever (26%), paddenstoelen, pasta (TARWEmeel, EI, maïszetmeel, kurkumapoeder, zuiveringszout, zout, water), kippenvlees, room (room (MELK), MELKeiwit, stabilisatoren: carrageen), spek, EIEREN, witte wijn (wijn, suiker, alcohol), cognac, sjalot, aardappelzetmeel, suiker, nitrietzout (zout, conserveermiddel: natriumnitriet), gevogeltebouillon (EIEREN), witte peper, conserveermiddel: E202, stabilisatoren: E450-E451, antioxidant: natriumascorbaat.



## SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-061
Date de révision :	10/02/2020
Version :	8

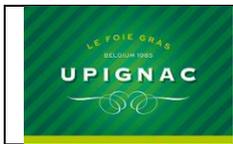
### 7- Allergènes, allergenen :

	Présent dans le produit / Aanwezig in het product	Présent dans l'usine / Aanwezig in het bedrijf	Risque de contamination croisée maîtrisé / Gecontroleerd e risico op kruisbesmetting
Céréales contenant du gluten <sup>1</sup> , et produits à base de ces céréales. <i>Glutenhoudende granen en derivaten</i>	x	x	
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten</i>		x	x
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten</i>	x	x	
Poissons et produits à base de poissons. <i>Vis en derivaten</i>		x	x
Arachides et produits à base d'arachides. <i>Aardnoten en derivaten</i>			
Soja et produits à base de soja. <i>Soja en derivaten</i>		x	x
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melk en derivaten (inclusief lactose)</i>	x	x	
Fruits à coque <sup>2</sup> et produits à base de ces fruits. <i>Schaalvruchten en derivaten</i>		x	x
Céleri et produits à base de céleri. <i>Selderij en derivaten</i>		x	x
Mollusques et produits à base de mollusque. <i>Weekdieren en derivaten</i>			
Moutarde et produits à base de moutarde. <i>Mosterd en derivaten</i>		x	x
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>		x	x
Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupine en derivaten</i>			

<sup>1</sup> à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, khorasan 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>.



## SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-061
Date de révision :	10/02/2020
Version :	8

### 8- Microbiologie, microbiologie :

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

	m	M	c/n
Germes totaux aérobies mésophiles <sup>5</sup> <i>Aerob mesofiel kiemgetal</i>	3.10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2/5
Bactéries lactiques	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	2/5
Staphylococcus coagulase +	100	10 <sup>3</sup>	2/5
Escherichia coli	10	100	2/5
Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	2/5
Clostridium perfringens	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	2/5
<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 :

18 mois, maanden

#### Température de conservation, Bewaartemperatuur :

-18,0 °C

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

3 jours au réfrigérateur, dagen in de koelkast

#### Autres, andere :

Ne pas recongeler après décongélation.

### 10- Utilisation, gebruiksaanwijzing :

Cuire sans décongeler le produit dans l'eau bouillante (80 à 100°C) durant 8 minutes. Et servir aussitôt avec un accompagnement de votre choix.

Het product, zonder het te ontdooien, koken in water (80 tot 100°C) gedurende 8 minuten. Direct opdienen met een garnituur naar keuze.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> En fin de DLC, le critère est de M = 10<sup>3</sup> (c/n = 0/5) en début de conservation.



## SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-061
Date de révision :	10/02/2020
Version :	8

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

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden	kJ	938
	kcal	226
Protéines, Eiwitten	g	7,1
Glucides, Koolhydraten	g	6,5
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	1,4
Matières grasses, Vetten	g	18,5
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	8,2
Sel <sup>i</sup> , Zout	g	0,8

### 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.

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