

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-242
		Date de révision :	12/07/2017
		Version :	8

1- Nom du produit, productnaam :

Cuisse de canard confite
Gekonfijte eendenbout



2- Référence de l'article, referenties :

Dénomination commerciale : Cuisse confite de canard

Commerciële naam : Gekonfijte eendenbout

Référence interne, interne referentie : 81

3- Description du produit, product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Cuisse de canard confite. Pasteurisé dans l'emballage.
Gekonfijte eendenbout. Gepasteuriseerd in de verpakking.

Conditionnement – Verpakking :

Emballage sous-vide de poids variable.
Vacuüm verpakking met variabel gewicht.

4- Entreprise responsable, verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC N.V. (Site d'Upigny)

Rue de Frise
5310 Upigny
Belgique

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

N° AFSCA : 2.163.566.291

Agréments : E 7401; B 401

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

6- Ingrédients, Ingrediënten :

Ingrédients:

Cuisse de canard (97%), eau, sel, sucre, poivre blanc, ail, échalotes.

Ingrediënten:

Eendenbout (97%), water, zout, suiker, witte peper, look, sjalot.

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-242
		Date de révision :	12/07/2017
		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 / Gecontroleerde risico op kruisbesmetting
Céréales contenant du gluten ¹ , 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 ² et produits à base de ces fruits. <i>Noten 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 ³ . <i>Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E228)</i>		✗	✗
Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupine en derivaten</i>			

¹ 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.

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
Staphylococcus coagulase +	100	1.000	2/5
Bactéries lactiques	10 ⁷	10 ⁸	2/5
Rapport flore/lactique	10	100	2/5
Pseudomonas	100		2/5
Escherichia coli	< 10	10	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 :

1 an, jaar

Température de conservation, Bewaartemperatuur:

+ 4,0 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheid na opening :

1 jour au réfrigérateur, dag in de koelkast.

Autres, andere :

10- Utilisation, gebruiksaanwijzing:

Le produit est consommé en l'état. Ce produit est destiné à tout public.

Het product wordt zo geconsumeerd. Het product is besteld voor elk publiek.

⁴D'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).

11- Valeurs nutritionnelles moyennes, gemiddelde voedingswaarden :

	Unité, eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, energetische waarden	kJ	977
	kcal	234
Protéines, Eiwitten	g	24,3
Glucides, Koolhydraten	g	0,8
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	0,8
Matières grasses, Vetten	g	15,2
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	4,9
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd</i>	g	8,2
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd</i>	g	2,1
Sel ⁵ , zout	g	1,6

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.

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