

 	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS		N° Réf :	FT-PF-242
			Date de révision :	18/06/2015
			Version :	6

1- Nom du produit, productnaam :

Cuisse confite de canard
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(0)81/51.20.05

Fax : +32(0)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

Tél./Tel.

+32(0)81/51.20.05

E-mail

contact@upignac.be

*** Emergency line ***

+32(0)495/27.50.75

mp@upignac.be

6- Composition, samenstelling :

Ingrédients :

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

Ingredienten:

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



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-242
Date de révision :	18/06/2015
Version :	6

7- Allergènes, allergenen :

	Présent dans Aanwezig in het	
	le produit product	l'usine bedrijf
Céréales contenant du gluten ¹ , et produits à base de ces céréales. <i>Glutenhoudende granen en derivaten</i>		x
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten</i>		
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten</i>		x
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>		x
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melk en derivaten (inclusief lactose)</i>		x
Fruits à coque ² et produits à base de ces fruits. <i>Schaalvruchten en derivaten</i>		
Céleri et produits à base de céleri. <i>Selderij en derivaten</i>		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>		
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>		x
Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupine en derivaten</i>		

La possibilité de contamination croisée de nos produits par des allergènes au cours du processus de fabrication a été vérifiée. Les matières aux ingrédients allergisants sont identifiées et documentées.

Nous produisons selon notre système HACCP. Afin d'éviter une contamination croisée, nous avons installé un programme de nettoyage pour toutes les lignes de production et des instructions de travail adaptées.

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

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 :

6 mois, maanden

Température de conservation, Bewaartemperatuur:

+ 4,0 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheid na openen :

1 jours au réfrigérateur, dagen 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 bestemd voor elk publiek.

⁴D'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 31.10.2009) et « La Qualité Microbiologique des aliments », J.-L. Jouve.

11- Valeurs nutritionnelles, voedingswaarden :

	Unité, eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, energetische waarden	kJ	-
	kcal	-
Protéines, Eiwitten	g	-
Glucides, Koolhydraten	g	-
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	-
Lipides, Vetten	g	-
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	-
<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 ⁱ , zout	g	-

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 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, vastgelegd in EG-verordening nr. 1935/2004 van het Europese Parlement en de Raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd voor contact met levensmiddelen.

Traçabilité, Traceerbaarheid :

Etiquette sur le conditionnement et contenant la DLC, le n° d'article, le n° lot numérique et code barre de traçabilité interne.

Etiket op de verpakking met de houdbaarheid, artikelnummer, lotnummer en interne traceerbaarheid barcod.

Sécurité alimentaire, Voedselveiligheid :

Certification, Certificatie : Pro Cert ISO 22000 (Sept 2014), SAC Validé, SCA Gevalideerd, AIB-Vinçotte.

ⁱ[NaCl] exprimée en g. = 2,5 × [Na⁺].