

1. IDENTIFICATION PRODUIT

NUMERO ARTICLE	0606032
PRODUIT	légumes pour wok 2,5 kg
COMPOSITION	chou chinois(25%), courgette(25%), poivron (jaune, rouge, vert)(20%), TAUGE(10%), oignon(10%), CAROTTE(10%)
COUPE	
CONSERVATION	Date de production + 6 jours à 0-4°C
NATURE DE L'EMBALLAGE	Atmosphérique
POIDS PAR UNITE	2,500 KG
INFORMATION COMPLEMENTAIRE	
STATUT OGM	Selon les règlements 1829/2003 en 1830/2003 de l'étiquetage d'OGM n'est pas nécessaire.
INCIDENTS	En cas d'incidents au sein de l'entreprise, Allgro vous mettra au courant le plus vite possible.
CONTAMINANTS CHIMIQUES	Selon les règlements de l'UE Arrêt 1881/2006 - UE Arrêt 396/2005

2. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CAT 5B : Herbes fraîches (basilique, jeunes oignons, persil,...), germes (soja, jets de poireau,...), laitues jeunes (rucola, baby-leaf,...) (pas coupés - rude-matière première) destiné à la consommation crue.

Source: Valeurs-guides et méthodes pratiques pour la détermination de la date de conservation dans l'étiquetage selon le laboratoire de microbiologie et de conservation alimentaire Unité d'enseignement et de recherche en Technologie alimentaire et Nutrition de la faculté en Agronomie et Sciences biologiques appliquées - juillet 2010 - Université de Gand.

En interprétant les valeurs et les normes proposées il faut toujours tenir compte de l'incertitude de mesure (ici 0.5 log) de la détermination microbiologique, qui doit être connu au laboratoire (accrédité) qui met en oeuvre les dispositions.

La surveillance de routine microbiologique a montré que certains produits contiennent une flore importante de l'origine. Il fut donc décidé d'enlever certaines valeurs avec un log en plus. Nous faisons actuellement des recherches enfin de réduire ces chiffres plus élevés.

	Tolérance	DLC
Lactobacilles psychrotrophes (a)	10 ⁶	10 ⁷
Levures	10 ⁶	10 ⁶
Moisissures	10 ⁴	Pas de moisissures visuelles
E.coli	10 ³	10 ³
Staphylocoques coagulase positives	10 ³	10 ³
Salmonella spp. (1)	Afw. in 25 G	Afw. in 25 G
Listeria monocytogenes (2)	Afw. in 0,01 G	10 ²
E.coli O157:H7	Afw. in 25 G	Afw. in 25 G

(a) Quand le nombre de ferments lactiques sur DLC > 10⁷ / g, le produit alimentaire ne peut être déclaré impropre à la consommation qu'à condition qu'il y ait des anomalies sensorielles inacceptables.

(1) Base légale pour Salmonelles pp. : Règlement CE 2073/2005 : catégorie de critères de sécurité alimentaire 1.18 'graines germées prêts-à-manger' prenant en compte la remarque (12) selon le Règlement 2073/2005, que la partie des graines soit testée avant le processus de germination ou que les échantillons sont pris sur le moment que la chance de trouver du Salmonelle est le plus grand.

(2) Base légale pour Listeria monocytogenes : Règlement CE 2073/2005 : catégorie de critères de sécurité alimentaire 1.2 et 1.3 'denrées alimentaires prêts-à-manger' spécifique pour des graines germées (germes).

3. VALEURS NUTRITIVES

6.1 VALEURS NUTRITIVES	Unité	Moyenne par 100g (par calcul)
kCal	kcal	19,850
kJ	Kj	83,450
Protéines	g	1,500
Glucides	g	2,980
dont sucres	g	1,745
dont amidon	g	0,745
Lipides	g	0,145
dont saturés	g	0,025
dont mono-insaturés	g	0,000

dont poly-insaturés	g	0,125
dont cholestérol	mg	0,000
Fibres alimentaires	g	2,180
Vitamine A	µg	157,300
Vitamine B1 + B2	mg	0,087
Vitamine C	mg	41,200
Sodium	mg	12,410
Calcium	mg	47,350
Fer	mg	0,595

4. LISTE D'INGREDIENTS CONCERNANT REGIME ALIMENTAIRE/ALLERGIE (LeDa-lijst v2.0 - 2011)

4.1 Obligatoires des allergènes

LeDa code	GS1 Code	Allergène	Sans Recept (Z)	Avec Recept (M)	Peut Contenir (K)	Inconnu (O)
1.1	UW	BLE	Z			
1.2	NR	SEIGLE	Z			
1.3	GB	ORGE	Z			
1.4	GO	AVOINE	Z			
1.5	GS	EPEAUTRE	Z			
1.6	GK	KAMUT	Z			
1	AW	GLUTEN	Z			
2.0	AC	CRUSTACES	Z			
3.0	AE	OEUF	Z			
4.0	AF	POISSON	Z			
5.0	AP	ARACHIDES (cacahuètes)	Z			
6.0	AY	SOJA	Z			
7.0	AM	LAIT	Z			
8.1	SA	Amandes	Z			
8.2	SH	Noisettes	Z			
8.3	SW	Noix	Z			
8.4	SC	Noix de cajou	Z			
8.5	SP	Noix de pécan	Z			
8.6	SR	Noix du Brésil	Z			
8.7	ST	Pistaches	Z			
8.8	SM	Noix de Macademia / noix du Queensland	Z			
8	AN	NOIX	Z			
9.0	BC	CELERI			K	
10.0	BM	MOUTARDE	Z			
11.0	AS	SESAME	Z			
12.0	AU	Anhydride sulfureux et SULFITES (E220 - E228) en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10ml/l, exprimées en SO2	Z			
13.0	NL	LUPINE	Z			
14.0	UM	MOLLUSQUES	Z			

4.2 Allergènes supplémentaires

LeDa code	GS1 Code	Allergène	Sans Recept (Z)	Avec Recept (M)	Peut Contenir (K)	Inconnu (O)
20.0	ML	LACTOSE	Z			
21.0	NC	CACAO	Z			
22.0	MG	GLUTAMATE (E620-E625)	Z			
23.0	MK	POULET	Z			

24.0	NK	CORIANDRE	Z		
25.0	NM	MAIS			K
26.0	NP	LEGUMINEUSES		M	
27.0	MC	BOEUF	Z		
28.0	MP	PORC	Z		
29.0	NW	CAROTTE		M	

5. DETECTION DE METAUX

Ferro	MM	4
Non Ferro	MM	4
RVS	MM	5,50

6. COORDONNEES SOCIETE

Nom	Allgro NV
Adresse	Polbroek 124 9520 Sint-Lievens-Houtem
Téléphone 1	09/360.83.48
Fax	09/360.83.50
URL	www.allgro.be

Gestionnaire de la qualité : Maarten De Jonghe - 09/360.83.48 - maarten@allgro.be

Directeur général : Marleen De Tant - 09/360.83.48 - marleen@allgro.be

Directeur général : Paul De Meyer - 09/360.83.48 - paul@allgro.be

7. PHOTO

