

**1. IDENTIFICATION PRODUIT**

<b>NUMERO ARTICLE</b>	0270732
<b>PRODUIT</b>	<b>poireau blanc coupé fin 2.5 kg</b>
<b>COMPOSITION</b>	<b>poireau(100%)</b>
<b>COUPE</b>	Coupé fin
<b>CONSERVATION</b>	Date de production + 7 jours à 0-4°C
<b>NATURE DE L'EMBALLAGE</b>	Atmosphérique
<b>POIDS PAR UNITE</b>	2,500 KG
<b>INFORMATION COMPLEMENTAIRE</b>	
<b>STATUT OGM</b>	Selon les règlements 1829/2003 en 1830/2003 de l'étiquetage d'OGM n'est pas nécessaire.
<b>INCIDENTS</b>	En cas d'incidents au sein de l'entreprise, Allgro vous mettra au courant le plus vite possible.
<b>CONTAMINANTS CHIMIQUES</b>	Selon les règlements de l'UE Arrêt 1881/2006 - UE Arrêt 396/2005

**2. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

CAT 5D : Légumes coupés (lavés) (IVième gamme) (ready-to-eat ou ready-to-cook)

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.

	<b>Tolérance</b>	<b>DLC</b>
<b>Lactobacilles psychrotrophes ( a )</b>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>8</sup>
<b>Levures</b>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
<b>Moisissures</b>	10 <sup>4</sup>	Pas de moisissures visuelles
<b>E.coli ( 1 ) ( b )</b>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
<b>Staphylocoques coagulase positives</b>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
<b>Salmonella spp. ( 2 ) ( b ) ( c )</b>	Afw. in 25 G	Afw. in 25 G
<b>Listeria monocytogenes ( b ) ( 3 )</b>	Afw. in 0,01 G	10 <sup>2</sup>
<b>E.coli O157:H7</b>	Afw. in 25 G	Afw. in 25 G

( a ) Quand le nombre de ferments lactiques sur DLC > 10<sup>7</sup> / g, le produit alimentaire ne peut être déclaré impropre à la consommation qu'à condition qu'il y ait des anomalies sensorielles inacceptables.

( b ) La législation s'applique seulement à des denrées alimentaires prêtes à être consommées.

( c ) S'il s'agit des légumes spécifique à être chauffé avant consommation, cette norme devrait être considérée comme un paramètre de processus et le produit alimentaire ne peut être déclaré impropre à la consommation.

( 1 ) Base légale pour E.coli: Règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission : catégorie critères d'hygiène des procédés 2.5.1 'légumes prédécoupés prêts à être consommés.

( 2 ) Base légale pour Salmonelle spp. : Règlement CE 2073/2005 : catégorie de critères de sécurité alimentaire 1.19 'légumes prédécoupés prêts-à-manger.

( 3 ) Base légale pour Listeria monocytogenes: Règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission: catégorie critères de sécurité des denrées alimentaires 1.2 en 1.3 (= denrées alimentaires prêtes à être consommées)

**3. VALEURS NUTRITIVES**

<b>6.1 VALEURS NUTRITIVES</b>	<b>Unité</b>	<b>Moyenne par 100g (par calcul)</b>
<b>kCal</b>	kcal	39,000
<b>kJ</b>	Kj	164,000
<b>Protéines</b>	g	1,000
<b>Glucides</b>	g	8,800
<b>dont sucres</b>	g	8,600
<b>dont amidon</b>	g	0,200
<b>Lipides</b>	g	0,000

dont saturés	g	0,000
dont mono-insaturés	g	0,000
dont poly-insaturés	g	0,000
dont cholestérol	mg	0,000
Fibres alimentaires	g	3,100
Vitamine A	µg	18,000
Vitamine B1 + B2	mg	0,170
Vitamine C	mg	10,000
Sodium	mg	8,000
Calcium	mg	31,000
Fer	mg	0,500

**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				K
27.0	MC	BOEUF	Z			
28.0	MP	PORC	Z			
29.0	NW	CAROTTE				K

### 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

