

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT			
Numéro d'article producteur			
Numéro d'article client		116704	
Marque			
Dénomination de vente commerciale		Belcanto 15x140g Sg	
Dénomination de vente légale (NI)		Belcanto 15x140g Sg	
Dénomination de vente légale (Fr)		Belcanto 15x140g Sg	
Description du produit (NI)			
Description du produit (Fr)			
Poids ou volume déclaré		2,1 Kg	
Intrastat	Code	16023230	
	Pays naissance élevage		
	Pays abattage Transformation		
Vendu par poids variable		Non	
		Par pièce - quantité :	
Code(s) EAN		GTIN13	5411781000335
		GTIN14	95411781000338

2. IDENTITÉ FOURNISSEUR			
Nom		Père Lejeune SA	
Adresse	Rue + n°	Parc artisanal de Blegny 15	
	Code postal + localité	4671 Barchon	
	Pays	Belgique	
Tél		04/387.91.50	
Fax		04/387.91.59	
Email		info.pl@pere-lejeune.be	
Site web			
Numéro d'agrément/enregistrement		KF254	
Certification du produit (BRC, IFS,...)	Oui / Non		
	Type + Portée	ISO22000	
	Organisme de certification	Quality Partner	
	Valide jusqu'au (date)	28-04-2021	
Certification du système (ISO, HACCP, ..)	Oui / Non		
	Type + Portée	SAC certifié	
	Organisme de certification		
	Valide jusqu'au (date)		
Autres certificats	Oui / Non		
	Type + Portée		
Commercial		Qualité	
Nom	Royen Daniel	Nom	Fabrice Radermecker
Fonction	Key Account	Fonction	Responsable Qualité
Tél	0496/58.65.22	Tél	0496/58.65.36
Fax	04/387.91.59	Fax	04/387.91.62
Email	daniel.royen@pere-lejeune.be	Email	fabrice.radermecker@pere-lejeune.be
Logistique		Contact en cas d'urgence	
Nom	Fabrice Radermecker	Nom	Wilkin Roland
Fonction	Responsable Qualité	Fonction	Directeur Général
Tél	0496/58.65.36	Tél	0496/58.65.23

Fax	04/387.91.62	Fax	04/387.91.59
Email	fabrice.radermecker@pere-lejeune.be	Email	info.pl@pere-lejeune.be

3. INFORMATIONS PRODUIT

3.1. LISTE DES INGRÉDIENTS (déclaration sur l'emballage conformément à la directive CE 1169/2011 en vigueur)

Néerlandais	Varken 35% (vlees, vet) ,kipseparatorenvlees 35%, water, paneermeel (TARWEbloem, water, gist, zout), zout, gedroogde groenten (ui, paprika), SOJAeiwithhydrolysaat, specerijen, smaakversterker: E621, emulgator: E451i, groentepoeder (knoflook), Elpoeder, MELKpoeder. verdikkingsmiddel: E415, kleurstof: E150a.
Français	Porc 35% (viande, graisse), viande de poulet séparée mécaniquement 35%, eau, chapelure (de la farine de BLE, eau, levure, sel), sel, légumes déshydratés (oignon, paprika), SOJA hydrolysée, épices, exhausteur de goût: E621, émulsifiant: E451i, poudre végétale (ail), poudre d'OEUF , poudre de LAIT, épaississant: E415, colorant : E150a.
Allemand	

3.2 MENTIONS COMPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE	Oui / Non
"Conditionné sous atmosphère protectrice"	Non

3.3 OGM ET INGRÉDIENTS PROVENANT D'OGM (selon règlements (CE) n° 1839/2003 & 1830/2003)	Oui / Non	Non
obligatoire conformément au règlement (CE) 1830/2003	Oui / Non	Non

4. LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

4.1 Ingrédients dont l'étiquetage est obligatoire et leurs dérivés (conformément à la Directive 2000/13/CE)

Néerlandais	
Français	
BOYAU COMESTIBLE :	

5. INGRÉDIENTS SOUMIS AU RAYONNEMENT

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis au rayonnement	Oui/Non	Non
SINON, ingrédient(s) concerné(s) soumis aux rayonnements		

6 VALEURS NUTRITIVES (conformément à la Directive 90/496/CEE)

Par 100 g ou ml, comme déclaré	100	g		
Par portion (en option)	Taille d'une portion:			
6.1 Valeurs nutritives	Unité	Produit tel qu'il est vendu		
		moyenne par 100 g/ml	moyenne par portion	Par analyse (A) ou calcul (B)
énergies	en kJ	1.073,0		B
	en kcal	290,0		B
matières grasses	en grammes	23,0		B
	dont acides gras saturés	en grammes	7,9	B
glucides	en grammes	10,0		B
	dont sucres	en grammes	0,5	B
protéines	en grammes	11,0		B
sel	en grammes	2,5		B
fibres	en grammes	0,0		B

7. CONDITIONS SPÉCIFIQUES DE CONSERVATION

7.1. CONSERVATION	Unité	Minimum	Optimale	Maximum
Conservation après production (emballer)	Jours			

Conservation à la liFAUXson	Jours			
Température à l'arrivée	°C			
Température de conservation	°C	-22		-18
Conservation après ouverture	Jours		2	
Conditions de conservation après ouverture	<7°C			

8. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

8.1 Caractéristiques organoleptiques (le cas échéant après préparation (voir point 9))

Aspect / Description	
Goût	
Odeur	
Texture	
Couleur	
Autres caractéristiques éventuelles	
Évolution au cours de la période de conservation	

8.2 Description

8.3 Caractéristiques physicochimiques à la liFAUXson (compléter uniquement les paramètres pertinents)

Paramètre	Minimum	Valeur typique	Maximum	Méthode de contrôle
Comme par exemple				
Activité de l'eau (valeur aw)				
Valeur pH				

8.4 Caractéristiques microbiologiques (compléter uniquement les microorganismes pertinents)

Microorganisme	Départ usine		Fin conservation		Méthode de référence
	typique	min.	typique	ou min.	
Comme par exemple					
Germes aérobies mésophiles					CFU/g
Bactéries lactiques					
Entérobactéries					CFU/g
Coliformes					
Coliformes fécaux					CFU/g
Staphylococcus aureus					CFU/g
Streptocoques fécaux					
Salmonellae spp.					CFU/g
Listeria monocytogenes					CFU/g
Sulfitoréducteurs anaérobies					
Levures					
Moisissures					

9. MODE D'EMPLOI / MÉTHODE DE PRÉPARATION

Friture : 3' - 180

10. CONDITIONNEMENT / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES

dimension du produit

longueur:	0	cm	largeur	0	cm	hauteur:	0	cm		
-----------	---	----	---------	---	----	----------	---	----	--	--

11. APPROBATION FOURNISSEUR

Nom & Fonction	
Version :	16-01-2018
Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité	
Deze informatie is verzameld bij de fabricanten en onder hun eigen verantwoordelijkheid	