



**1. DENOMINATION DE VENTE DU PRODUIT : EMINCE DE Porc Shanghai**

DENOMINATION LEGALE : Recette chinoise à base d'émincé de porc aux cinq épices et aux pêches.

**CODE EAN : 5413110001501**

**CODE INTRASTAT : 1602-4210**

**2. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :**

**2.1. Composition :**

Ingrédients à la mise en œuvre : Viande de porc (34%), pêches au sirop (11.8%) (pêche, eau sucre), poivrons rouges, sucre roux, poivrons verts, oignons, bambous, huile de **soja**, champignons noirs (Auricularia polytrichia), purée de tomates, carottes, eau, **oeufs**, sauce **soja** (sucre, mélasse, eau, **soja, blé**, sel, vinaigre, amidon de riz, arôme naturel), vinaigre, fécule de pomme de terre, épices, Stabilisants : gomme de xanthane E415, farine de guar E412, sel de cuisine, huile de tournesol.

Préparé dans un atelier où sont utilisés : crustacés, poissons, arachides, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, mollusques.

**2.2. Caractéristiques générales**

*2.2.1. Poids*

3000g

*2.2.2. Conditions de conservation et de distribution*

- conserver à 0-4°C (y compris lors de la distribution)
- Après ouverture, conserver à 2-4°C et consommer dans les 3 jours (sans dépasser la DLC)
- Après ouverture, protéger le produit à l'aide d'un film ou d'un couvercle afin d'éviter qu'il se déshydrate
  - Bien mélanger avant et pendant la vente ou la présentation du produit

*2.2.3. Etiquetage*

Sur l'étiquette figure le nom du produit, le numéro de lot, la Date Limite de Consommation, les conditions de conservation, ainsi que la composition du produit fini et la marque de salubrité.

**FOOD IMPACT nv/sa**

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles  
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 4 du 30/11/2016

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact

**CONFIDENTIEL**



#### 2.2.4. *Emballage*

Les plats sont conditionnés dans des barquettes plastiques sous atmosphère protectrice.

Dimensions (mm) : 325 × 260 × 70

Chaque barquette est emballée individuellement dans un carton: 355 × 295 × 85

Le nombre de cartons par palette EURO est variable (fonction des commandes)

#### 2.2.5. *Traitement et procédé*

Produit cuit

#### 2.2.6. *Conditions d'utilisation*

Réchauffez au micro-ondes à 600 W pendant 5 minutes (congelé 10min ) une portion de 400 g transférée dans un plat pour micro-ondes.

Ne peut être consommé sans avoir été réchauffé.

#### 2.2.7. *Restriction de consommation*

Ce produit n'est pas destiné à des nourrissons et aux personnes allergiques réagissant aux allergènes mentionnés dans le tableau des allergènes repris sur cette fiche technique.

### **2.3. Caractéristiques spécifiques**

#### 2.3.1. *Caractéristiques organoleptiques*

Goût aigre, sucré et fruité aux épices parfumées

#### 2.3.2. *Caractéristiques physico-chimiques*

pH : 5.15

### **FOOD IMPACT nv/sa**

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles  
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 4 du 30/11/2016

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact

**CONFIDENTIEL**



### 2.3.3. Valeurs nutritionnelles

	par 100g
Energie	525 KJ
Energie	125 Kcal
Protéines	5,3g
Glucides	14,1g
Glucides dont sucres	9,3g
Lipides	5,5g
Lipides dont acides gras saturés	1,0g
Lipides dont acides mono-insaturés	2,3g
Lipides dont acides poly-insaturés	2,2g
Fibres alimentaires	0,9g
Sodium	0,4g

### 2.3.4. Teneur en sel

Teneur en sel : 1%

### 2.3.5. Activité en eau

Aw : 98%HRE

### 2.3.6. Caractéristiques microbiologiques

#### 2.3.6.1. Standards

Paramètres	Standard	Tolérances	Méthode de contrôle
Flore aérobie mésophile	< 10 <sup>4</sup> ufc	< 1.10 <sup>5</sup> ufc	ISO 4833-1
Entérobactéries	< 100 ufc	< 10 <sup>3</sup> ufc	BRD-07/24-11/13
Escherichia coli	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 16649-2
Staphylocoques aureus	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 6888-2
Bacillus cereus	< 100 ufc	< 10 <sup>3</sup> ufc	ISO 7932
Salmonella	Absence dans 25g	Absence dans 25g	ISO 6579 BRD 07/11-12/05
Listeria	Absence dans 25g	Absence dans 25g	AFNOR BRD 07/04-09/98
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 10 ufc	< 100 ufc	ISO 7937

### FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles  
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 4 du 30/11/2016

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact

**CONFIDENTIEL**



### 2.3.6.2. Contrôles

Les analyses microbiologiques à la DLC pour l'ensemble des paramètres du tableau sont effectuées tous les ans sur l'ensemble des produits.

Des analyses de routine, où nous recherchons les germes totaux aérobie et les entérobactéries sont effectuées tous les trimestres sur l'ensemble des produits.

### 2.3.7. Allergènes et OGM

#### Allergènes :

	oui	non
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Oeufs et produits à base d'œufs	X	
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja	X	
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)		X
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

Préparé dans un atelier où sont utilisés : crustacés, poissons, arachides, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, mollusques.

**Produit sans OGM**

#### FOOD IMPACT nv/sa

Avenue Paul Hymans 83/85 - B-1200 Brussel / Bruxelles  
HRB / RCB: 574.587 BTW / TVA: BE 451.284.877

Version 4 du 30/11/2016

Les informations qui figurent sur la présente documentation sont confidentielles et ne peuvent dès lors être transmises à aucun tiers sans l'autorisation écrite de Food Impact

**CONFIDENTIEL**