



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C  
 DATE 29/05/2024  
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DS SMS IM POPULAIRHONGR DFM 3.7KG*4/E246
Code article (original)	33019
Description statutaire	Saucisson sec fermenté fumé de viande de porc aux ail
EAN code	5411328078292
N° CE	B117

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Imperial, Imperial Meat Products VOF	Imperial, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B117	B117
Adresse	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact	Griet De Coster <a href="mailto:imperialmeat.quality@campofrio.com">imperialmeat.quality@campofrio.com</a>	
Nom		
E-mail		
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fermenté fumé de viande de porc aux ail			
Type d'emballage	Conditionné sous atmosphère protectrice			
Poids net	3.675 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	3.675
Packs / box		4	poids / boîte	14.7
Boxes / Palette		28	poids / palette	411.6
Température de conservation	conserver à 7°C			
Durée de conservation	56 jours			
Guide d'utilisation	0			
Traçabilité				
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	430 mm	
		Largeur	100 mm	
		Hauteur	100 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C  
 DATE 29/05/2024  
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	112
	Poids net	411.6 kg
	Poids brut	492.32 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT <i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i>	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Graisse de porc		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Ail	0.2	Non	Non	Non	
Arôme naturel (CELERI)		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C  
 DATE 29/05/2024  
 EDITION N° pag 3-5

Fumée		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateur: E202		Non	Non	Non	

\* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont approuvés par le groupe et s'ils fournissent des produits avec la même qualité microbiologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

<b>Liste d'ingrédients</b>
Viande de porc, sel, graisse de porc, sirop de glucose, dextrose, épices, ail (0.2%), arôme naturel (CELERI), antioxydant: E301; colorant: E120; conservateurs: E250, E252; ferments, fumée, traitement de surface: conservateur: E202.
<b>Claims sur l'emballage</b>
Sans gluten, Fabrication belge, Sans exhausteur de goût, Source de protéines
<b>Déclaration de QUID</b>
100g de produit préparé à partir de 109g de viande.
<b>Allergènes</b>



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C  
 DATE 29/05/2024  
 EDITION N° pag 4-5

5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origine d'allergènes - Ingrédient
1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	
a. Blé	-	
b. Seigle	-	
c. Orge	-	
d. Avoine	-	
e. Sarrasin	-	
f. Kamut	-	
g. Leurs souches hybridées	-	
2. Crustacés et produits à base de crustacés	-	
3. Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
4. Poisson et produits à base de poisson	-	
5. Arachides et produits à base d'arachides	-	
6. Soja et produits à base de soja	-	
7. Lait et produits à base de lait	-	
a. Lait	-	
b. Dérivats de lait	-	
c. Lactose	-	
8. Noix et produits à base de noix	-	
a. Amande (Amygdalus communis L.)	-	
b. Noisettes (Corylus avellana)	-	
c. Noyer (Juglans regia)	-	
d. Anacardier (Anacardium occidentale)	-	
e. Noix de Pecan (Carya illinoensis)	-	
f. Noix brésil (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache (Pistacia vera)	-	
h. Noix de macadamia et noix de riz (Macadamia Ternifolia)	-	
9. Céleri et produits à base de céleri	+	
10. Moutarde et produits à base de moutarde	-	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
12. Anhydride sulfureux et sulfites en quantité plus que 10mg/Kg ou mg/l exprimées en SO2 (>10 ppm).	-	
13. Lupin et produits à base de lupin	-	
14. Mollusques et produits à base de mollusques	-	
15. Autres	-	



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C  
DATE 29/05/2024  
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1510	453
Energie	kcal	365	109
Matières grasses	g	32	9.6
- dont acides gras saturés	g	12	3.7
Glucides	g	0.2	0.1
- dont sucres	g	0.1	0.0
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	19	5.7
Sel	g	3.2	0.96

8- CRITERES MICROBIOLOGIQUES(\*)

(\*) Selon Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Paramètres	Unité	Tolérances après emballé	Fin de la durée de conservation
Flore total aérobie	cfu/g	-	-
Enterobactéries	cfu/g	$1 \times 10^3$	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	-	-