

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

## 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Numéro d'article producteur			
Numéro d'article client		113212	
Marque			
Dénomination de vente commerciale		Mélange kebab Ducros 240g	
Dénomination de vente légale (NI)		Kebab mengsel 240g Ducros	
Dénomination de vente légale (Fr)		Mélange kebab Ducros 240g	
Description du produit (NI)			
Description du produit (Fr)			
Poids ou volume déclaré		0,24 Kg	
Intrastat	Code	09109190	
	Pays naissance   élevage		
	Pays abattage   Transformation		
Vendu par poids variable		Non	Par pièce - quantité :
Code(s) EAN		GTIN13	3275925109177
		GTIN14	13275925109174

## 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		<a href="mailto:info.pl@pere-lejeune.be">info.pl@pere-lejeune.be</a>	
Site web			
Numéro d'agrément/enregistrement		KF254	
Certification du produit (BRC, IFS,...)	Oui / Non		
	Type + Portée	ISO22000	
	Organisme de certification	SGS	
	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)	28/04/2021	
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)

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

Néerlandais	Zout, maltodextrine, paprika, komijn, natuurlijke aroma's van ui en citroen, korianderzaad, gedehydrateerde knoflook, gedehydrateerde uien, oregano, peterselie, kaneel, cayennepeper, zwarte peper, antiklontermiddel: E470a, zonnebloemolie, kleur: paprika-extract.
Français	Sel, maltodextrine, paprika, cumin, arômes naturels d'oignon et de citron, graine de coriandre, ail déshydraté, oignon déshydraté, origan, persil, cannelle, piment de Cayenne, poivre noir, antiagglomérant: E470a, huile de tournesol, colorant: extrait de paprika.
Allemand	

<b>3.2 MENTIONS COMPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE</b>		Oui / Non
"Conditionné sous atmosphère protectrice"		Non
<b>3.3 OGM ET INGRÉDIENTS PROVENANT D'OGM (selon règlements (CE) n° 1839/2003 &amp; 1830/2003)</b>		
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire conformément au règlement (CE) 1830/2003	Oui / Non	Oui

<b>4. LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES</b>	
<b>4.1 Ingrédients dont l'étiquetage est obligatoire et leurs dérivés (conformément à la Directive 2000/13/CE)</b>	
Néerlandais	
Français	
BOYAU COMESTIBLE :	

<b>5. INGRÉDIENTS SOUMIS AU RAYONNEMENT</b>		
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis au rayonnement	Oui/Non	Oui
SINON, ingrédient(s) concerné(s) soumis aux rayonnements		

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

## 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: <span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 100px; height: 15px;"></span>			
6.1 Valeurs nutritives	Unité	Produit tel qu'il est vendu		
		moyenne par 100 g/ml	moyenne par portion (optionnel)	Par analyse (A) ou calcul (B)
énergies	en kJ	1.296		B
	en kcal	310		B
matières grasses dont acides gras saturés	en grammes	10		B
	en grammes	1		B
glucides dont sucres	en grammes	35		B
	en grammes	4		B
protéines	en grammes	10		B
sel	en grammes	16		B
fibres	en grammes			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	0		18
Conservation après ouverture	Jours			
Conditions de conservation après ouverture		<18°C		

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

## 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	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		<10			CFU/g
Staphylococcus aureus					CFU/g
Streptocoques fécaux					
Salmonellae spp.		ABS/50G			CFU/g
Listeria monocytogenes					
Sulfitoréducteurs anaérobies					CFU/g
Levures					CFU/g
Moisissures					CFU/g

## 9. MODE D'EMPLOI / MÉTHODE DE PRÉPARATION

--

## 10. CONDITIONNEMENT / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES

### dimension du produit

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

## 11. APPROBATION FOURNISSEUR

Nom & Fonction	
Version :	31/08/2018
Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité	
Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigene verantwoordelijkheid	