

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

| 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT      |                                |                         |                        |
|-----------------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Numéro d'article producteur       |                                |                         |                        |
| Numéro d'article client           |                                | 113780                  |                        |
| Marque                            |                                |                         |                        |
| Dénomination de vente commerciale |                                | Viande de grisons ±700g |                        |
| Dénomination de vente légale (NI) |                                | Viande de grisons ±700g |                        |
| Dénomination de vente légale (Fr) |                                | Viande de grisons ±700g |                        |
| Description du produit (NI)       |                                |                         |                        |
| Description du produit (Fr)       |                                |                         |                        |
| Poids ou volume déclaré           |                                | 0,7 Kg                  |                        |
| Intrastat                         | Code                           | 02102090                |                        |
|                                   | Pays naissance   élevage       |                         |                        |
|                                   | Pays abattage   Transformation |                         |                        |
| Vendu par poids variable          |                                | Oui                     | Par pièce - quantité : |
| Code(s) EAN                       |                                | GTIN13                  | 4015236000928          |
|                                   |                                | GTIN14                  | 97610195010010         |

| 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)              | 01/05/2015   |                                     |
| 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   |   |
|---|---|
| <b>3.1. LISTE DES INGRÉDIENTS (déclaration sur l'emballage conformément à la directive CE 1169/2011 en vigueur)</b> |   |
| Néerlandais   | rundvlees,keukenzout,kruiden,dextrose, suiker, conserveermiddel E252, zuurteregelaar: E331 antioxydant E301 |

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

|          |  |
|----------|--|
| Français | viande de boeuf, sel de cuisine, épices, dextrose, sucre, conservateur E252, régulateur d'acidité E331, antioxydant E301 |
| 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 |
|  |  | Non       |

## 4. LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

|  |  |
|--|--|
| <b>4.1 Ingrédients dont l'étiquetage est obligatoire et leurs dérivés (conformément à la Directive 2000/13/CE)</b> |  |
| 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 (optionnel) | Par analyse (A) ou calcul (B) |
| énergies                       | en kJ                       | 883,0                       |                                 | B                             |
|                                | en kcal                     | 211,0                       |                                 | B                             |
| matières grasses               | en grammes                  | 5,0                         |                                 | B                             |
| dont acides gras saturés       | en grammes                  | 2,0                         |                                 | B                             |
| glucides                       | en grammes                  | 1,0                         |                                 | B                             |
| dont sucres                    | en grammes                  | 0,5                         |                                 | B                             |
| protéines                      | en grammes                  | 41,0                        |                                 | B                             |
| sel                            | en grammes                  | 5,5                         |                                 | 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    | 0       |          | 8       |
| Conservation après ouverture               | Jours |         |          |         |
| Conditions de conservation après ouverture |       | <8°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

viande de boeuf séchée

### 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   |              |      |                  |         |                      |
| Bactéries lactiques          |              |      |                  |         |                      |
| Entérobactéries              |              |      |                  |         |                      |
| Coliformes                   |              |      |                  |         |                      |
| Coliformes fécaux            |              |      |                  |         |                      |
| Staphylococcus aureus        |              |      |                  |         |                      |
| Streptocoques fécaux         |              |      |                  |         |                      |
| Salmonellae spp.             |              |      |                  |         |                      |
| Listeria monocytogenes       |              |      |                  |         |                      |
| Sulfitoréducteurs anaérobies |              |      |                  |         |                      |
| Levures                      |              |      |                  |         |                      |
| Moisissures                  |              |      |                  |         |                      |
|                              |              |      |                  |         |                      |
|                              |              |      |                  |         |                      |

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

|  |
|--|
|  |
|--|

## 10. CONDITIONNEMENT / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES

### dimension du produit

|           |    |    |         |   |    |          |   |    |  |  |
|-----------|----|----|---------|---|----|----------|---|----|--|--|
| longueur: | 10 | cm | largeur | 7 | cm | hauteur: | 9 | cm |  |  |
|           |    |    |         |   |    |          |   |    |  |  |

## 11. APPROBATION FOURNISSEUR

|  |            |
|--|------------|
| Nom & Fonction   |            |
| Version :  | 12/12/2016 |
| Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité |            |
| Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigene verantwoordelijkheid |            |
|  |            |