

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT

## 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Numéro d'article producteur			
Numéro d'article client		111747	
Marque			
Dénomination de vente commerciale		Bresaola Boeuf séché Galbani ±1,6kg	
Dénomination de vente légale (Nl)		BRESAOLA gedroogde rund galbani ±1,6kg	
Dénomination de vente légale (Fr)		Bresaola Boeuf séché Galbani ±1,6kg	
Description du produit (Nl)			
Description du produit (Fr)			
Poids ou volume déclaré		1,6 Kg	
Intrastat	Code	02102090	
	Pays naissance   élevage		
	Pays abattage   Transformation		
Vendu par poids variable		Oui	Par pièce - quantité :
Code(s) EAN		GTIN13	2690010028606
		GTIN14	92690010028609

## 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

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

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT

Néerlandais	Rundvlees, zout, dextrose, natuurlijke smaakstoffen, conserveringsmiddelen: natriumnitriet, natriumnitraat.
Français	Boeuf, sel, dextrose, arômes naturels, conservateurs: nitrite de sodium, le nitrate de sodium.
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

### 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

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT

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	655		B
	en kcal	155		B
matières grasses	en grammes	3		B
dont acides gras saturés	en grammes	1		B
glucides	en grammes	1		B
dont sucres	en grammes	1		B
protéines	en grammes	32		B
sel	en grammes	4		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		4
Conservation après ouverture	Jours		7	
Conditions de conservation après ouverture		<4°C		

# SPÉCIFICATION DE PRODUIT

## 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

Produit obtenu à partir de la face supérieure de la viande bovine provenant cuisses moyenne d'âge de 24 mois et puis

### 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		5,5		

### 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		abs/25g			
Salmonellae spp.	abs/25g				CFU/g
Listeria monocytogenes	abs/25g				CFU/g
Sulfitoréducteurs anaérobies					
Levures					
Moisissures					

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

--

## 10. CONDITIONNEMENT / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES

### dimension du produit

longueur:	40	cm	largeur	14	cm	hauteur:	12	cm		

## 11. APPROBATION FOURNISSEUR

Nom & Fonction	
Version :	25/11/2016
Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité	
Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigene verantwoordelijkheid	