

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

VERSION 2 08/09/2017

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT			
Numéro d'article producteur			
Numéro d'article client		111419	
Marque			
Dénomination de vente commerciale		Rôti Ardennais traiteur 1/2 ±1kg	
Dénomination de vente légale (NI)		Ardeens gebraad traiteur 1/2 ±1kg	
Dénomination de vente légale (Fr)		Rôti Ardennais traiteur 1/2 ±1kg	
Description du produit (NI)			
Description du produit (Fr)			
Poids ou volume déclaré		1 Kg	
Intrastat	Code	02101981	
	Pays naissance élevage		
	Pays abattage Transformation		
Vendu par poids variable		Oui	Par pièce - quantité :
Code(s) EAN		GTIN13	5414334114190
		GTIN14	95413851419286

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		info.pl@pere-lejeune.be	
Site web			
Numéro d'agrément/enregistrement		KF254	
Certification du produit (BRC, IFS,...)	Oui / Non		
	Type + Portée	ISO22000	
	Organisme de certification	QP	
	Valide jusqu'au (date)	28/05/2018	
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)	
Néerlandais	varkensvlees, zout, dextrose, natuurlijk vlees aroma, kruiden (SELDERIJ), LACTOSE, paprika, stabilisatoren: E450, E451, antioxidanten: E301, E331, E335, E330, conserveermiddelen: E250, E262, smaakversterker: E621

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

Français	viande de porc, sel, dextrose, arôme de viande naturelle, épices (CELERI), LACTOSE, paprika, stabilisants: E450, E451, antioxydant: E301, E331, E335, E330, conservateurs: E250, E262, exhausteur de goût: E621
Allemand	

3.2 MENTIONS COMPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE		Oui / Non
"Conditionné sous atmosphère protectrice"		Non
3.3 OGM ET INGRÉDIENTS PROVENANT D'OGM (selon règlements (CE) n° 1839/2003 & 1830/2003)		
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

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	Kan sporen bevatten van mosterd, tarwe lactose.
Français	Peut contenir des traces de MOUTARDE, BLE, LACTOSE
BOYAU COMESTIBLE :	

5. INGRÉDIENTS SOUMIS AU RAYONNEMENT

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			

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	451,0		A
	en kcal	129,0		A
matières grasses	en grammes	5,6		A
dont acides gras saturés	en grammes	2,3		A
glucides	en grammes	2,6		A
dont sucres	en grammes	2,2		A
protéines	en grammes	17,1		A
sel	en grammes	1,1		A
fibres	en grammes	2,1		A

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		7
Conservation après ouverture	Jours		5	
Conditions de conservation après ouverture		<7°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

rôti saumuré

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	1000000		1000000		CFU/G
Bactéries lactiques					
Entérobactéries	1000		10000		CFU/G
Coliformes					
Coliformes fécaux					
Staphylococcus aureus	100		1000		CFU/G
Streptocoques fécaux		ABS/25G			
Salmonellae spp.	ABS/25G		ABS/25G		cfu/g
Listeria monocytogenes	abs/25g		abs/25g		cfu
Sulfitoréducteurs anaérobies	30		30		cfu/g
Levures	1000		10000		cfu/g
Moisissures	1000		10000		cfu/g

9. MODE D'EMPLOI / MÉTHODE DE PRÉPARATION

Four : cuisson à coeur -

10. CONDITIONNEMENT / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES

dimension du produit

longueur:	15	cm	largeur	12	cm	hauteur:	8	cm		
-----------	----	----	---------	----	----	----------	---	----	--	--

11. APPROBATION FOURNISSEUR

Nom & Fonction	
Version :	11/09/2017
Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité	
Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigene verantwoordelijkheid	