

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

VERSION 2 08/09/2017

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer producent			
Artikelnummer klant	111419		
Merk			
Commerciële verkoopsbenaming	Rôti Ardennais traiteur 1/2 ±1kg		
Wettelijke verkoopsbenaming (NI)	Ardeens gebraad traiteur 1/2 ±1kg		
Wettelijke verkoopsbenaming (Fr)	Rôti Ardennais traiteur 1/2 ±1kg		
Product beschrijving (NI)			
Product beschrijving (Fr)			
Gedeclareerd gewicht of volume	1 Kg		
Intrastat	Code	02101981	
	Land van geboorte gehouden		
	land van slachten verwerking		
Verkocht per variable gewicht	Ja		Per stuk - aantal :
EAN-code(s)	GTIN13	5414334114190	
	GTIN14	95413851419286	

2. IDENTITEIT PRODUCENT/VERPAKKER

Naam	Père Lejeune SA		
Adres	Straat + nr	Parc artisanal de Blegny 15	
	Post code + plaats	4671 Barchon	
	Land	Belgique	
Tel	04/387.91.50		
Fax	04/387.91.59		
Email	info.pl@pere-lejeune.be		
Web Site			
Erkennings/Registratienummer	KF254		
Product-certificatie (BRC, IFS,...)	Ja / Nee		
	Soort + Scoop	ISO22000	
	Certificatieorganisme	QP	
	Geldig tot (datum)	28/05/2018	
Systeem-certificatie (ISO, HACCP, ..)	Ja / Nee		
	Soort + Scoop	SAC certifié	
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		
Andere certificaten	Ja / Nee		
	Soort + Scoop		
Commercieel		Kwaliteit	
Naam	Royen Daniel	Naam	Fabrice Radermecker
Functie	Key Account	Functie	Responsable Qualité
Tel	0496/58.65.22	Tel	0496/58.65.36
Fax	04/387.91.59	Fax	04/387.91.62
E-mail	daniel.royen@pere-lejeune.be	E-mail	fabrice.radermecker@pere-lejeune.be
Logistiek		Emergency contact	
Naam	Fabrice Radermecker	Naam	Wilkin Roland
Functie	Responsable Qualité	Functie	Directeur Général
Tel	0496/58.65.36	Tel	0496/58.65.23
Fax	04/387.91.62	Fax	04/387.91.59
E-mail	fabrice.radermecker@pere-lejeune.be	E-mail	info.pl@pere-lejeune.be

3. PRODUCT INFORMATIES

3.1. INGREDIËNTENLIJST (declaratie op de verpakking volgens geldende EG 1169/2011 richtlijn)

Nederlands	varkensvlees, zout, dextrose, natuurlijk vlees aroma, kruiden (SELDERIJ), LACTOSE, paprika, stabilisatoren: E450, E451, antioxidanten: E301, E331, E335, E330, conserveermiddelen: E250, E262, smaakversterker: E621
------------	--

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

Frans	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
Duits	#####

3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING

"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	Ja/Nee
--	--------

3.3 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN DE GGO'S (volgens verordening (EG) 1839/2003 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003	Ja / Nee	Ja
---	----------	----

4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2000/13/EG)

Nederlands	Kan sporen bevatten van mosterd, tarwe lactose.
Frans	Peut contenir des traces de MOUTARDE, BLE, LACTOSE

EETBAAR DARM :

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling	Ja / Nee	Ja
---	----------	----

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)

6 VOEDINGSWAARDEN (volgende Richtlijn 90/496/EEG)

Per 100 g of ml, zoals gedeclareerd	100	g		
Per portie (optioneel)	Portiegrootte van:			
6.1 Voedingswaarden	Eenheid	Product zoals verkocht		
		gemiddeld per 100 g/ml	gemiddeld per portie (optioneel)	Door analyse (A) of berekening (B)
Energetische waarden	in kJ	451		A
	in kcal	129		A
matières grasses	in gram	6		A
dont acides gras saturés	in gram	2		A
glucides	in gram	3		A
dont sucres	in gram	2		A
protéines	in gram	17		A
sel	in gram	1		A
fibres	in gram	2		A

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

7.1. HOUDBAARHEID	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen			
Houdbaarheid bij levering	Dagen			
Temperatuur bij aankomst	°C			
Temperatuur van bewaren	°C	0		7
Houdbaarheid na openen	Dagen		5	
Bewaaromstandigheden na openen		<7°C		

8. PRODUCTKENMERKEN

8.1 Organoleptische kenmerken (desgevallend na bereiden (zie punt 9))

Uitzicht/Beschrijving	
Smaak	
Geur	
Textuur	
Kleur	
Eventuele andere kenmerken	
Evolutie tijdens houdbaarheid	

8.2 Descriptie

gebraad met pekels

8.3 Fysico-chemische kenmerken bij levering (enkel relevante parameters invullen)

Parameter	Minimum	Typische waarde	Maximum	Controlemethode
Zoals bijvoorbeeld				
Wateractiviteit (aw-waarde)				
pH-waarde				

8.4 Microbiologische kenmerken (enkel relevante micro-organismen invullen)

Micro-organisme	Af fabriek		Einde houdbaarheid		Referentiemethode
	waarde	Waarde	waarde	Waarde	
Zoals bijvoorbeeld					
Aëroob mesofiel kiemgetal	1000000		1000000		CFU/G
Melkzuurbacteriën					
Enterobacteriën	1000		10000		CFU/G
Coliformen					
Fecale Coliformen					
Staphylococcus aureus	100		1000		CFU/G
Fecale Streptococcen		ABS/25G			
Salmonellae spp.	ABS/25G		ABS/25G		cfu/g
Listeria monocytogenes	abs/25g		abs/25g		cfu
Sulfiet-reducerende anëroben	30		30		cfu/g
Gisten	1000		10000		cfu/g
Schimmels	1000		10000		cfu/g

9. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

Four : cuisson à coeur -

10. VERPAKKING / LOGISTIEKE KENMERKEN

dimension du produit

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

13. GOEDKEURING LEVERANCIER

Naam & Functie	
Datum	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	