

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer producent			
Artikelnummer klant		118801	
Merk			
Commerciële verkoopsbenaming		Filet d'Ardenne Marcassou ±2,3kg	
Wettelijke verkoopsbenaming (NI)		Ardense filet Marcassou ±2,3kg	
Wettelijke verkoopsbenaming (Fr)		Filet d'Ardenne Marcassou ±2,3kg	
Product beschrijving (NI)			
Product beschrijving (Fr)			
Gedeclareerd gewicht of volume		2,3 Kg	
Intrastat	Code	02101981	
	Land van geboorte gehouden		
	land van slachten verwerking		
Verkocht per variable gewicht		Ja	Per stuk - aantal :
EAN-code(s)		GTIN13	5410916083304
		GTIN14	95410916083307

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	SGS	
	Geldig tot (datum)	01/05/2015	
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)

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

Nederlands	Varkensvlees, Zout, Specerijen, Kruiden, Specerijextracten, Antioxidant: E301; conserveermiddelen: E250, E252; Fermenten, Rook, Oppervlaktebehandeling: Conserveermiddel: E202.100g product bereid uit 130g vlees.
Frans	Porc, sel, épices, herbes, extraits, antioxydant: E301; conservateurs: E250, E252; Ferments, fumée, Traitement de surface: Conservateur: E202.100g produit préparé à partir de 130g de viande.
Duits	

3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING	Ja/Nee
"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	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: MELK
Frans	Peut contenir des traces de: LAIT.
EETBAAR DARM :	Nee

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	602		B
	in kcal	143		B
matières grasses	in gram	3		B
dont acides gras saturés	in gram	1		B
glucides	in gram	1		B
dont sucres	in gram	1		B
protéines	in gram	28		B
sel	in gram	4		B
fibres	in gram			B

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			
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

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

Parameter	Minimum	Typische waarde	Maximum	Controlemethode
Zoals bijvoorbeeld				
Wateractiviteit (aw-waarde)		1		
pH-waarde		6		

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					
Melkzuurbacteriën					
Enterobacteriën	<100	<1000			AFNOR 34-7042-9079-9
Coliformen					
Fecale Coliformen					
Staphylococcus aureus	<100	<1000			AFNOR V08-057-1
Fecale Streptococcen		ABS/25G			
Salmonellae spp.	ABS/25G	ABS/25G			AFNOR BIO-12/1-04/94
Listeria monocytogenes	ABS/25G	<100/G			AFNOR BIO-12/9-07/02
Sulfiet-reducerende anëroben					
Gisten					
Schimmels					

9. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

10. VERPAKKING / LOGISTIEKE KENMERKEN

dimension du produit

longueur:	60	cm	largeur	20	cm	hauteur:	20	cm		
-----------	----	----	---------	----	----	----------	----	----	--	--

13. GOEDKEURING LEVERANCIER

Naam & Functie	
Datum	10/08/2018
Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité	
Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigen verantwoordelijkheid	