

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT			
Référence article fournisseur	3753		
Référence article client	2929		
Marque du fournisseur			
Dénomination de vente	Filet Anvers 1/2 ±2,05kg		
Dénomination de vente légale (Fr)	Filet Anvers 1/2 ±2,05kg		
Dénomination de vente légale (NL)	Rundsfilet 1/2		
Poids ou volume déclaré	2.05 kg		
Intrastat	Code	2102090	
	Pays naissance élevage		
	Pays abattage Transformation		
Vendu à poids variable	Oui	Par pièce - quantité :	
Code(s) EAN	EAN13	5414334011802	
	GTIN14	95414334011805	

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	http://www.pere-lejeune.be		
Numéro d'agrément/enregistrement	KF254		
Certification du produit (BRC, IFS,...)	Oui / Non		
	Type + Portée	ISO22000	
	Organisme de certification	SGS	
	Valide jusqu'au (date)	mai 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		Nom	
Fonction		Fonction	
Tél		Tél	
Fax		Fax	
Email		Email	
Achat		Contact en cas d'urgence	
Nom		Nom	
Fonction		Fonction	
Tél		Tél	
Fax		Fax	
Email		Email	

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

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

Français	100g de ce produit préparés avec 118g de viande. Viande de boeuf, sel, sirop de glucose, dextrose, antioxydants: E331, E301, conservateurs: E252, E250, arôme naturel, fumée.
Néerlandais	100g van dit product bestaan uit 118g vlees. Rundvlees, zout, glucosestroop, dextrose, antioxidanten: E331, E301, conserveermiddelen: E252, E250, natuurlijke aroma, rook.
Allemand	

3.2 MENTIONS COMPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE

"Conditionné sous atmosphère protectrice"	oui/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)

Français	Peux contenir des traces de: LAIT
Néerlandais	kan sporen bevatten van : MELK.

BOYAU COMESTIBLE :	oui/non	
--------------------	---------	--

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:		0	
6.1 valeurs nutritionnelles	Unité	Produit tel qu'il est vendu		
		moyenne par 100 g/ml	moyenne par portion (optionnel)	Par analyse (A) ou calcul (C)
énergies	en kJ	520		C
	en kcal	124		C
matières grasses dont acides gras saturés	en grammes	1		C
	en grammes	1		C
glucides dont sucres	en grammes	1		C
	en grammes	1		C
protéines	en grammes	27		C
sel	en grammes	3		C
fibres	en grammes			C

7. CONDITIONS SPÉCIFIQUES DE CONSERVATION

7.1. CONSERVATION	Unité	Minimum	Optimale	Maximum
Conservation après production (emballer)	Jours			
Conservation à la livraison	Jours			
Température à l'arrivée	°C			
Température de conservation	°C			7

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

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

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 salée

8.3 Caractéristiques physicochimiques à la livraison (compléter uniquement les paramètres pertinents)

Paramètre	Minimum	Valeur typique	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		
	Valeur typique	Valeur max. ou min.	Valeur typique	Valeur max. ou min.	
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:	20	cm	largeur	13	cm	hauteur:	10	cm
-----------	----	----	---------	----	----	----------	----	----

11. APPROBATION FOURNISSEUR

Nom & Fonction	
date et Version :	23/08/2017

Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité

Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigene verantwoordelijkheid

