

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

| 1. IDENTIFICATION DU PRODUIT | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|------------------------|
| Numéro d'article producteur | | | |
| Numéro d'article client | | 2788 | |
| Marque | | | |
| Dénomination de vente commerciale | | Foie gras canard figues BOX 250g | |
| Dénomination de vente légale (NI) | | Eendelever met vijgen BOX 250g | |
| Dénomination de vente légale (Fr) | | Foie gras canard figues BOX 250g | |
| Description du produit (NI) | | | |
| Description du produit (Fr) | | | |
| Poids ou volume déclaré | | 0,25 Kg | |
| Intrastat | Code | 16022010 | |
| | Pays naissance élevage | | |
| | Pays abattage Transformation | | |
| Vendu par poids variable | | Non | Par pièce - quantité : |
| Code(s) EAN | | GTIN13 | 5425038292039 |
| | | GTIN14 | 95425038292032 |

| 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 | 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) | |
| Néerlandais | EENDENLEVER (oorsprong Hongarije) 90% zoete witte wijn, nitriet zout, poedersuiker, witte peper, vijgen 6% |

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

| | | | |
|--|---|--|-----------|
| Français | FOIE GRAS DE CANARD (origine Hongrie) 90%, Vin blanc moelleux, sel nitrité, sucre impalpable, poivre blanc, figues 6% | | |
| 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 | |
| Français | |
| 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 | 2.014,0 | | B |
| | en kcal | 487,0 | | B |
| matières grasses | en grammes | 47,3 | | B |
| dont acides gras saturés | en grammes | 18,5 | | B |
| glucides | en grammes | 7,3 | | B |
| dont sucres | en grammes | 6,3 | | B |
| protéines | en grammes | 7,4 | | B |
| sel | en grammes | 2,2 | | B |
| fibres | en grammes | 0,0 | | 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 | | | |
| Conditions de conservation après ouverture | | <4°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

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 | | | | | |
| 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: | 0 cm | largeur | 0 cm | hauteur: | 0 cm | | |
|-----------|------|---------|------|----------|------|--|--|

11. APPROBATION FOURNISSEUR

| | |
|--|------------|
| Nom & Fonction | |
| Version : | 28/10/2019 |
| Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité | |
| Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigene verantwoordelijkheid | |
| | |