

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-025
		Date de révision :	31/10/2016
		Version :	6

1- Nom du produit, productnaam :

Gelée brune au Porto – 500g
Bruine gelei met Porto – 500g



2- Référence de l'article, referenties :

Dénomination commerciale : Gelée brune au Porto

Référence interne : RG0249

3- Description du produit, product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Gelée brune au Porto.
Bruine gelei met Porto.

Conditionnement – Verpakking :

Emballage operculé, barquette de 500g.
Luchtdichte verpakking, terrine van 500g.

4- Entreprise responsable, verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC N.V. (Site d'Huldenberg)
Wolfshaegenstraat, 2A
3040 Huldenberg
Belgique
Tél : 016 47 12 97
Fax : 016 47 19 36
Mail : mp@upignac.be
N° AFSCA : 2.190.404.411 Agréments : VE 5010 ; B 470

5- Personnes de contact, contactpersonen :

Nom	Service qualité
Naam	Kwaliteits dienst
Tél./Tel.	+32 81 51 20 05
E-mail	contact@upignac.be

*** Emergency line ***

+32 495 275 075

mp@upignac.be

6- Ingrédients, Ingrediënten :

Ingrédients :

Eau, porto rouge (10%) (SULFITE), gélatine (gélatine alimentaire, dextrose, sel, épaississant : carragenane, Arômes, colorant : caramel, conservateur : anhydride sulfureux (SULFITES)), Patrelle.

Ingrédients :

Water, rode porto (10%) (SULFIET), gelatine (gelatine, dextrose, zout, stabilisator: carrageen,

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-025
		Date de révision :	31/10/2016
		Version :	6

aroma, kleurstof: karamel, bewaarmiddel: zwaveldioxide (SULFIET)) Patrelle.

7- Allergènes, allergenen :

	Présent dans le produit / Aanwezig in het product	Présent dans l'usine / Aanwezig in het bedrijf	Risque de contamination croisée maîtrisé / Gecontroleerde risico op kruisbesmetting
Céréales contenant du gluten ¹ , et produits à base de ces céréales. <i>Glutenhoudende granen en derivaten</i>		✘	✘
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten</i>		✘	✘
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten</i>		✘	✘
Poissons et produits à base de poissons. <i>Vis en derivaten</i>		✘	✘
Arachides et produits à base d'arachides. <i>Aardnoten en derivaten</i>		✘	✘
Soja et produits à base de soja. <i>Soja en derivaten</i>		✘	✘
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melk en derivaten (inclusief lactose)</i>		✘	✘
Fruits à coque ² et produits à base de ces fruits. <i>Schaalvruchten en derivaten</i>		✘	✘
Céleri et produits à base de céleri. <i>Selderij en derivaten</i>		✘	✘
Mollusques et produits à base de mollusque. <i>Weekdieren en derivaten</i>		✘	✘
Moutarde et produits à base de moutarde. <i>Mosterd en derivaten</i>		✘	✘
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. <i>Sesamzaad en derivaten</i>			
Anhydride sulfureux et sulfites ³ . <i>Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227)</i>	✘	✘	
Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupine en derivaten</i>			

¹ à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées. NL: Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut.

² à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*). NL: Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten.

³ en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂. NL: Meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO₂.

8- Microbiologie, microbiologie :

Paramètres, parameters⁴ :

	m	M	c/n
Germes totaux aérobies mésophiles ⁵ <i>Aeroob mesofiel kiemgetal.</i>	<1000/g		-
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10/g		-
Enterobacteriaceae	<10/g		-
Anaérobies sulfito-réducteurs <i>Sulfiet-reducerende anaeroben.</i>	<10/g		-
Levures <i>Gisten.</i>	<100/g		-
Moisissures <i>Schimmels.</i>	<100/g		-
<i>Salmonella spp.</i>	Absence/25 g.		0/5
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25 g.		0/5

9- Conservation, bewaaromstandigheden :

Durée de conservation, Houdbaarheid :

5 mois, maanden

Température de conservation, Bewaartemperatuur:

+ 4,0 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheid na openen :

3 jours au réfrigérateur, dagen in koelkast.

Autres, andere :

Ne pas congeler. Niet invriezen.

10- Utilisation, gebruiksaanwijzing :

Terrine de gelée à destination des professionnels de la restauration.
Terrine met gelei bestemd voor professionals in de restauratie sector.

⁴ D'après : Règlement CE 2073/2005, Critères FCD et « La Qualité Microbiologique des Aliments », J.-L. Jouve pour les charcuteries de poisson et produits de la mer.

⁵ En fin de DLC. Le critère est de M = 10³ (c/n = 0/5) en début de conservation.

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-025
		Date de révision :	31/10/2016
		Version :	6

11- Valeurs nutritionnelles, voedingswaarden :

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden.	kJ	169
	kcal	40
Protéines, Eiwitten	g	3,3
Glucides, Koolhydraten	g	4,5
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	4,2
Matières grasses, Vetten.	g	-
<i>dont saturés, waarvan verzadigd.</i>	g	-
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd.</i>	g	-
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd.</i>	g	-
Fibres alimentaires, Voedingsvezels.	g	-
Sodium, Natrium.	g	0,39
Sel ⁶ , Zout.	g	0,97

12- Autres, andere :

OGM, GGO :

Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1830/2003.

De fabrikant garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de EG-verordening 1830/2003.

Emballage, Verpakking :

Les produits UPIGNAC sont conditionnés avec des matériaux d'emballage répondant aux exigences légales stipulées dans le Règlement CE n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 et le règlement (UE) 10/2011 de la commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

UPIGNAC producten worden verpakt met verpakkingsmateriaal dat aan de wettelijke voorschriften voldoet zoals vastgelegd in EG-verordening nr. 1935/2004 van het Europese Parlement en de Raad van 27/10/2004 en Verordening (UE) van de commissie 14 januari 2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd voor contact met levensmiddelen.

Traçabilité, Traceerbaarheid :

Etiquette sur le support avec la DLC, le n° d'article, le n° lot et code barre.

Etiket op zijkant met THT, artikelnummer, numeriek lotnummer en barcode.

⁶ [NaCl] exprimée en g. = 2,5 x [Na⁺].

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-025
		Date de révision :	31/10/2016
		Version :	6

Sécurité alimentaire, Voedselveiligheid :

Certification, Certificatie,: ISO 22000 depuis 2013 ; Systèmes d'Autocontrôle abattoir, atelier de découpe, atelier de transformation et commerce de gros depuis 2013. ISO 22000 sinds 2013 ; Autocontrole Systemen slachthuis, uitsnijderij, verwerkend bedrijf en groothandel sinds 2013.