

## SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-CLPOI131
Date de révision :	24/05/2019
Version :	7

### 1- Nom du produit, productnaam :

**Filet de saumon Bellevue  
Zalmfilet Bellevue**



### 2- Référence de l'article, referenties :

Dénomination commerciale Filet de saumon Bellevue  
Commerciële naam : Zalmfilet Bellevue

Référence interne, interne referentie : CLPOI131

### 3- Description du produit, product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Saumon cuit avec épice et conditionné sous vide  
Gekookte zalm met kruiden en vacuüm verpakt.

Conditionnement – Verpakking:

Sac sous vide.  
Vacuüm verpakt.

### 4- Entreprise responsable, verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC SA  
Rue de Frise  
B5310 Upigny  
Belgique

Tél : +32 81 51.20.05  
Fax : +32 81 51.30.51  
Mail : [contact@upignac.be](mailto:contact@upignac.be)

N° AFSCA : 2.163.566.291

Agréments : E 7401; B 401; VE7401

### 5- Personnes de contact, contactpersonen :

Nom, Naam Service qualité, kwaliteitsdienst

Tél./Tel. +32 81/51.20.05

E-mail [contact@upignac.be](mailto:contact@upignac.be)

**\* Emergency line \* +32 488 23 45 80**

[mp@upignac.be](mailto:mp@upignac.be)

### 6- Ingrédients, ingrediënten :

Ingrédients:

Saumon [Salmo salar] (POISSON) (95%), préparation pour poisson (sel, dextrose, épices (poivre, oignon, ail, laurier, girofle, thym), maltodextrine, arômes naturels (préparations aromatisantes), POISSON, amidon modifié E1422, crevette (CRUSTACE), huile de tournesol), gélatine, mélange de légumes (carotte, navet, persil).

Ingrediënten:

Zalm [Salmo salar] (VIS) (95%), vismix (Zout, dextrose, specerijen (peper, ui, knoflook, laurier, kruidnagel, tijm), maltodextrine, natuurlijke aroma's (aromapreparaten), VIS, gemodificeerd zetmeel

	<b>SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS</b>	N° Réf :	FT-PF-CLPOI131
		Date de révision :	24/05/2019
		Version :	7

E1422, garnalen (SCHAALDIEREN), zonnebloemolie), gelatine, mengsel van groenten (wortel, rapen, peterselie).

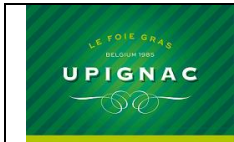
### 7- Allergènes, allergenen :

	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 <sup>1</sup> , 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 <sup>2</sup> et produits à base de ces fruits. <i>Noten 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 <sup>3</sup> . <i>Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E228)</i>		✘	✘
Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupine en derivaten</i>			

<sup>1</sup> à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorasan ou leurs souches hybridées. NL: Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, Khorasan tarwe of hun gehybridiseerd stammen.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>. NL: Meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO<sub>2</sub>.



## SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-CLPOI131
Date de révision :	24/05/2019
Version :	7

### 8- Microbiologie, microbiologie :

	m	M	c/n
Germes totaux aérobies mésophiles <i>Aerob mesofiel kiemgetal</i>	$3 \cdot 10^5$	$10^6$	2/5
<i>Staphylococcus coagulase+</i>	$10^2$	$10^3$	2/5
<i>E. coli</i>	10	100	2/5
<i>Bacillus cereus</i>	$10^2$	$10^4$	2/5
<i>Clostridium perfringens</i>	$10^2$	$10^4$	2/5
<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 :

1 mois, maanden

Température de conservation, Bewaartemperatuur :

Max: + 4,0 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheid na opening :

3 jours au réfrigérateur, dagen in de koelkast.

### 10- Utilisation, gebruiksaanwijzing :

Le produit est consommé en l'état, après enlèvement du conditionnement.  
Het product wordt zo geconsumeerd, na verwijderen van de verpakking.

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS		N° Réf :	FT-PF-CLPOI131
			Date de révision :	24/05/2019
			Version :	7

## 11- Valeurs nutritionnelles, voedingswaarden :

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden	kJ	807
	kcal	193
Protéines, Eiwitten	g	20.6
Glucides, Koolhydraten	g	2.3
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	<0,5
Matières grasses, Vetten	g	11,3
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	2,1
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd</i>	g	5,65
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd</i>	g	3,5
Sodium, Natrium	g	0,284
Sel <sup>4</sup> , Zout	g	0,72

## 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 avec la DLC, le n° lot numérique et code barre.

Etiket met TGT, numeriek lotnummer en barcode.

### 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.

<sup>4</sup> [NaCl] exprimée en g. = 2,5 x [Na<sup>+</sup>].