



## SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-321
Date de révision :	09/03/2018
Version :	9

### 1- Nom du produit, productnaam :

**Bloc de foie gras d'oie Privilège**  
**Blok ganzenlever Privilège**



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

Dénomination commerciale : Bloc de foie gras d'oie Privilège

Commerciële naam : Blok ganzenlever Privilège

Référence interne, interne referentie : RG0021- RG0021Q- RG0021DB - CLFO1145

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

Description – Omschrijving :

Mélange de pâte et de morceaux de foie gras d'oie. Pasteurisé, puis réemballé sous-vide

Mengeling van emulsie en stukken ganzenlever. Gepasteuriseerd en daarna vacuüm omgepakt.

Conditionnement – Verpakking:

Emballage sous vide

Vacuüm verpakking

### 4- Entreprise responsable, Verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC N.V. (Site d'Upigny)

Rue de Frise

5310 Upigny

Belgique

Tél : +32 81/51.20.05

Fax : +32 81/51.30.51

Mail : mp@upignac.be

N° AFSCA : 2.163.566.291

Agréments : E 7401; B 401

### 5- Personnes de contact, Contactpersonen :

Nom, Naam

Service qualité / Kwaliteitsdienst

Tél./Tel.

+32 81/51.20.05

E-mail

contact@upignac.be

**\* Emergency line \***

**+32 495 27 50 75**

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

### 6- Ingrédients, Ingrediënten :

Ingrédients :

Foie gras d'oie (93% dont 90% morceaux), paprika, Moscatelle, sel nitrité (sel, conservateur : nitrite de sodium), sucre, poivre blanc, antioxydant : ascorbate de sodium.

Ingrediënten :

Ganzenlever (93% waarvan 90% stukken), paprika, Moscaltelle, nitrietzout (zout, bewaarmiddel: natriumnitriet), suiker, witte peper, antioxydant: natriumascorbaat.

**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>		<b>x</b>	<b>x</b>
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten</i>			
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten</i>		<b>x</b>	<b>x</b>
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>		<b>x</b>	<b>x</b>
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melk en derivaten (inclusief lactose)</i>		<b>x</b>	<b>x</b>
Fruits à coque <sup>2</sup> 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 <sup>3</sup> . <i>Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E228)</i>		<b>x</b>	<b>x</b>
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>.

## 8- Microbiologie, Microbiologie :

### Paramètres, Parameters<sup>4</sup> :

	m	M	c/n
Germes totaux aérobies mésophiles <i>Aeroob mesofiel kiemgetal</i>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>	2/5
Bactéries lactiques	10 <sup>7</sup>	10 <sup>8</sup>	2/5
Rapport flore / lactique	10	100	2/5
Staphylococcus coagulase +	100		2/5
Enterobacteriaceae	100	1000	2/5
Clostridium perfringens	30	300	2/5
<b>Salmonella spp.</b>	<b>Absence/25 g.</b>		<b>0/5</b>
<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Absence/25 g.</b>		<b>0/5</b>

## 9- Conservation, Bewaaromstandigheden :

### Durée de conservation, Houdbaarheidsduur :

28 jours, dagen

### Température de conservation, Bewaartemperatuur:

+ 4,0 °C

### Durée de conservation après ouverture, Houdbaarheidsduur na opening :

1 jour au réfrigérateur, dag in de koelkast.

### Autres, Andere :

## 10- Utilisation, Gebruiksaanwijzing :

Le produit est consommé en l'état, après enlèvement de l'emballage. Ce produit contient de l'alcool.

Het product wordt zo geconsumeerd, na verwijdering van de verpakking. Het product bevat alcohol.

<sup>4</sup> D'après : Règlement (CE) N° 2073/2005, Règlement (CE) N° 1441/2007 de la Commission modifiant le Règlement (CE) N°2073/2005 ; Règlement (UE) N° 1086/2011. Guide pour l'autocontrôle et la traçabilité des produits de viande-plats préparés – salades – boyaux naturels (Annexe 7.3.) ; Limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées AFSCA version 2 ; Critères microbiologiques de la FIA (Fédération des Industries Avicoles de France, Critères microbiologiques de la FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution).

**11- Valeurs nutritionnelles moyennes, gemiddelde voedingswaarden:**

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden	kJ	1786
	kcal	433
Protéines, Eiwitten	g	9,4
Glucides, Koolhydraten	g	2,4
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	2,4
Matières grasses, Vetten	g	43,7
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	17,1
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd</i>	g	26,0
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd</i>	g	0,6
Sodium, Natrium	g	0,6
Sel <sup>5</sup> , Zout	g	1,5

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