



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-005
Date de révision :	04/01/2018
Version :	10

1- Nom du produit, productnaam :

Poche de canard au foie gras - 500g
Spuitzak van eend met foie gras - 500g



2- Référence de l'article, referenties :

Dénomination commerciale : Poche de canard au foie gras

Commerciële naam : Spuitzak van eend met eendenlever

Référence interne, interne referentie : RG0304

3- Description du produit, product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Emulsion de foie de canard avec foie gras d'oie (10%).

Emulsie van eendenlever met ganzenlever (10%).

Conditionnement – Verpakking :

Préparé et portionné. Pasteurisé dans l'emballage (500g / poche).

Koude en geportioneerde bereiding. Gepasteuriseerd in de verpakking (500g / spuitzak).



4- Entreprise responsable, verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC N.V. (Site d'Upigny)

Rue de Frise

B5310 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

6- Ingrédients, Ingrediënten :

Ingrédients :

Foie maigre de canard, eau, crème (crème (LAIT), protéines de LAIT, stabilisant: carraghénanes), foie gras de canard (10 %), préparation pour mousse (huile de tournesol (LAIT), gélatine alimentaire, amidon modifié de maïs, sirop de glucose, amidon de BLE, épaississants : gomme de guar et de xanthane), porto rouge (SULFITE), sucre, dextrose, sel, poivre blanc, conservateur : nitrite de sodium, antioxydant : E315.



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-005
Date de révision :	04/01/2018
Version :	10

Ingrediënten :

Magere eendenlever, water, room (room (MELK), MELKeiwiten, stabilisator: carrageen), eendenlever (10%), voorbereiding mousse (zonnebloemolie (MELK), gelatine, gemodificeerd maïszetmeel, glucosestroop, TARWEzetmeel, verdikkingsmiddelen: guarpitmeel en xanthaangom), rode porto (SULFIET), suiker, dextrose, zout, witte peper, bewaarmiddel: natriumnitriet, antioxidant: E315.

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>	x	x	
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten</i>		x	x
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten</i>		x	x
Poissons et produits à base de poissons. <i>Vis en derivaten</i>		x	x
Arachides et produits à base d'arachides. <i>Aardnoten en derivaten</i>		x	x
Soja et produits à base de soja. <i>Soja en derivaten</i>		x	x
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melk en derivaten (inclusief lactose)</i>	x	x	
Fruits à coque ² et produits à base de ces fruits. <i>Schaalvruchten en derivaten</i>		x	x
Céleri et produits à base de céleri. <i>Selderij en derivaten</i>		x	x
Mollusques et produits à base de mollusque. <i>Weekdieren en derivaten</i>		x	x
Moutarde et produits à base de moutarde. <i>Mosterd en derivaten</i>		x	x
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>	x	x	
Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupine en derivaten</i>			

¹ 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.

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.



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-005
Date de révision :	04/01/2018
Version :	10

8- Microbiologie, microbiologie :

Paramètres, parameters⁴ :

	m	M	c/n
Germes aérobies mésophiles totaux	10 ⁴	10 ⁶	2/5
Bactéries lactiques	10 ⁷	10 ⁸	2/5
Rapport flore / lactique	10	100	2/5
Staphylococcus coagulase +	100		2/5
Escherichia coli ⁵	< 10	10	2/5
Enterobacteriaceae	100	1000	2/5
Salmonella spp.	Absence/25 g		0/5
Listeria monocytogenes	Absence/25 g.		0/5

9- Conservation, bewaaromstandigheden :

Durée de conservation, Houdbaarheid :

4 mois, maanden

Température de conservation, Bewaartemperatuur :

+ 4,0 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheid na opening :

3 jours au réfrigérateur, dagen in de koelkast.

Autres, andere :

Ne pas congeler. Niet invriezen.

10- Utilisation, gebruiksaanwijzing :

Poche d'émulsion à destination des professionnels de la restauration. Ne convient pas aux consommateurs de la communauté musulmane.

Spuitzak met emulsie bestemd voor professionals in de restauratie sector. Niet geschikt voor consumenten van de Moslim gemeenschap.

⁴ D'après : Règlement CE 2073/2005, Limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées. AFSCA – Version 2, Juin 2010 pour les préparations à base de viande de volaille (secteur de la transformation), « La Qualité Microbiologique des Aliments », J.-L. Jouve.

⁵ N=1 en routine ; n=5 et c=2 pour une validation de process ou la durée de vie



SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS

N° Réf :	FT-PF-005
Date de révision :	04/01/2018
Version :	10

11- Valeurs nutritionnelles, voedingswaarden :

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden	kJ	934
	kcal	225
Protéines, Eiwitten	g	9,8
Glucides, Koolhydraten	g	3,8
<i>dont sucres, waarvan suikers,</i>	g	2,7
Matières grasses, Vetten	g	19,0
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	9,8
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd</i>	g	8,5
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd</i>	g	0,6
Sodium, Natrium	g	0,48
Sel ⁶ , Zout	g	1,21

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.

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