Rue Des Bengalis 3B
7700 Mouscron
Tel / fax : 056/34,70,83
GSM: 0479/38,08,94
email: alro@alrosnacks.be

N° d'agréments: b635 b-635-h ve635

Dénomination: carbonnade de joues de porc et bière St Bernardus

Référence article/ description/emballage:

Référence article	Poids total net (g) par unité de vente	Durée de conservation (jours)	Frais (emballage individuel)	Frais (emballage groupé)	Sous-atmosphère protectrice	Sous-vide	Frais (vrac)	Surgelé
S033	300	365						X
KS032	300	28			X			
S032	300	21	X					
S007ECH	300	10	X					
KS072	3000	28	X					
S026	4500	365						X
KS07	3000	28	X					
S007	3000	28	X					

Ingrédients/Allergènes:

25% joues de porc, 25% viande de volaille, eau, oignon, farine de (BLE), graisse de palme, colorant (E150c, E160a), amidon de pomme de terre modifié, purée de tomates, sel, exhausteurs de goût (E621,E627,E631), sucre, arômes/arômes naturel (CELERI), épaississant: E415 et E412, herbes et épices, aromates, extrait de levure, dextrose, amidon modifié (maïs), légumes secs (oignons, tomate), huile végétale (colza), sucre caramélisé, herbes déshydratées, MOUTARDE (vinaigre, eau, graines de MOUTARDE, sel, épices), huile de tournesol, sucre de canne, amidon modifié, acifiifiants E 262 et E330, antioxydent E316 et E306, antiagglomérant E551, herbes et epices (MOUTARDE, CELERI), tomates, graisse de boeuf, LACTOSE (LAIT), extrait de viande de boeuf, sauce au soja (BLE, SOJA), maltodextrine, 0.22% bière St Bernardus (eau, malt d'ORGE, sucre, houblon, levure), amidon de pomme de terre, farine de riz, , huiles raffinées (colza, palme,colza entièrement hydrogénée), émulsifiant E322, conservateurs E202 et E211 . Peut contenir des traces de CRUSTACES, SULFITE et OEUF.

Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés
Ne contient pas d'ingrédients ionisés

Valeur nutritionnelle par 100g

valeurs énergétiques kj	819kJ
valeur énergétique Kcal	200kcal
matières grasses	17,6g
dont acide gras saturés	0,4g

glucides	3,9g
dont les sucres	1,7g
fibres	0,7g
protéines	8,5g
sodium	0,7g
sel	1,64g

Instruction d'utilisation: Bien chauffer (> 60°C) avant consommation
Suivre les recommandations précisées sur l'étiquette du produit fini.
Ne pas recongeler après décongélation

Emballage/Etiquetage/Traçabilité:

Présentation-conditionnement	T°	Description- informations pour la traçabilité
Frais (Emballage individuel)	0-4°C	Préparation chaude conditionnée dans un emballage en plastique fermé avec couvercle. Chaque emballage est pourvu d'une étiquette précisant le numéro de lot, la dénomination du produit, la date de production, la date limite de consommation, les ingrédients(allergènes) ainsi que nos coordonées et notre numéro d'agrément.
Frais (Emballage groupé)	0-4°C	Préparation chaude dans un plateau (isomo ou plastique) filmé et étiqueté avec mention de la date de production et la date limite de consommation. Plusieurs plateaux dans des caisses plastiques, entourés par un sachet bleu fermé par une étiquette avec n° d'agrément. Numéro de lot, dénomination de vente et coordonnées mentionnés sur le bon de livraison qui accompagne les produits. Le bon de livraison doit accompagner la marchandise pour la traçabilité. Liste des ingrédients (allergènes) repris dans la fiche technique.
Sous-atmosphère protectrice	0-4°C	Préparation chaude conditionnée dans un bac noir en plastique sous atmosphere protectrice (mélange de N_2 et d CO_2). Sur chaque emballage il y a une étiquette avec la dénomination du produit, les ingrédients(allergènes) et le numéro d'agrément. Une deuxième étiquette sur chaque emballage précise la date limite de consommation et le numéro de lot.
Sous-vide	0-4°C	Préparation chaude conditionnée dans un emballage en plastique avec couvercle, puis dans un sachet vacuum et mis sous-vide. Sur chaque emballage il y a une étiquette avec le numéro de lot, la dénomination du produit, le fournisseur, la date de production,la date limite de consommation, les ingrédients (allergènes) et le numéro d'agrément.
Frais (Vrac)	0-4°C	Préparation chaude dans une caisse E2 emballée dans un sachet bleu, fermé avec une étiquette avec la mention du nom du client, nos coordinées avec notre numéro d'agrément, date de production et date limite de consommation. Le numéro de lot, la dénomination du produit, fournisseur sont mentionnés sur le document de traçabilité qui accompagne la facture. Liste des ingrédients (allergènes) dans la fiche technique.

Surgelé	<-18°C	Plusieurs plateaux filmés emballés dans un carton fermé par un collant de couleur et étiqueté. Ou préparation chaude conditionnée dans un emballage en plastique fermé avec couvercle avec l'étiquette au dessus. Sur l'étiquette, on retrouve le numéro de lot, la dénomination du produit, la liste des ingrédients, la date de congélation (= date de production), la date de durabilité minimale et le numéro d'agrément.

Identification de vente : par pièce

Mention de la DLC/DLU: JJ.MM.AAAA - date sur l'étiquette

Identification du lot de production: numéro de lot: XX qui correspond au n° de semaine
date d'emballage: JJ.MM.AAAA

Transport: Transport Alro Snacks, avec controle et enregistrement des températures ou prise en charge par le client

Caractéristiques organoleptiques: Morceaux de viande de porc recouvert d' une sauce épaisse. La sauce a un goût sucré et est de couleur brun clair.

Caractéristiques microbiologiques:

Paramètres	Limites (ufc/g)		Référence
	valeur cible	valeur maximale	
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	100	Règ. 2073/2005
Bacillus cereus	100	1.000	valeurs indicatives AFSCA
Clostridium perfringens	100	1.000	
Escherichia coli	10	100	
Stpahylocoques coagulase positive	100	1.000	
Enterobacteries	100	1.000	
Salmonella	absence dans 25g		