

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

N° d'agrément:

b635 b-635-h ve635

Dénomination: Brochettes de porc marinées avec oignons, poivrons et lard - Alro A**Référence article / identification de vente / poids / durée de conservation et type d'emballage:***Voir tableau en dernier page***Ingrédients/Allergènes:**

79% viande de porc marinée [81% viande de porc, sel, épices et herbes, paprika, arômes naturels, dextrose, sirop de glucose, correcteur d'acidité E500, stabilisants E262, E331, antioxydants E301, E300.], 8% lard [maigre de porc (85%), eau, sel nitrité, sucre de canne, sirop de glucose, conservateur E262, stabilisants E450, E451, arômes, antioxydants: E301, E316, sel, aliments fumés, sucre, colorant E150, correcteur d'acidité E331], 6,5% oignons, 6,5% poivron.

Peut contenir des traces de MOUTARDE.

Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés

Ne contient pas d'ingrédients ionisés

Valeur nutritionnelle par 100g

valeurs énergétiques kj	475kj
valeur énergétique Kcal	114kcal
matières grasses	5,7g
dont acide gras saturés	2,1g
glucides	1,2g
dont les sucres	0,5g
fibres	0,7g
protéines	14,3g
sodium	0,7g
sel	1,86g

Instruction d'utilisation:

Bien cuire à coeur avant consommation.

Suivre les recommandations précisées sur l'étiquette du produit fini.

Ne pas recongeler après décongélation.

Emballage/Étiquetage/Traçabilité:

Frais (Emballage individuel)	0-4°C	Brochettes conditionnées dans un plateau (isomo ou plastique) filmé, avec étiquette sur chaque emballage. Différents plateaux sont groupés dans des caisses plastiques pour le transport. L'étiquette sur chaque plateau contient le numéro de lot, la dénomination du produit, la date de production, la date limite de consommation, ingrédients (allergènes) et nos coordonnées avec numéro d'agrément.
Frais (Emballage groupé)	0-4°C	Brochettes conditionnées dans un plateau (isomo ou plastique) filmé, et étiqueté avec la date de production et la date limite de consommation. Plusieurs plateaux de brochettes dans des caisses plastiques, entourés par un sachet bleu fermé par une étiquette avec notre n° d'agrément. Le numéro de lot, la dénomination de vente et les 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	Brochettes conditionnées dans un bac noir en plastique sous atmosphère protectrice (mélange de CO ₂ ET O ₂). Sur chaque bac il y a une étiquette avec le numéro de lot, la dénomination du produit, la date de production, la date limite de consommation, les ingrédients (allergènes) et nos coordonnées avec notre numéro d'agrément. Différents bacs sont groupés dans des caisses plastiques pour le transport.
Sous-vide	0-4°C	Brochettes conditionnées dans un plateau (isomo ou plastic), 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, la date de production, la date limite de consommation, les ingrédients (allergènes) et nos coordonnées avec notre numéro d'agrément. Différents plateaux sont groupés dans des caisses plastiques pour le transport.
Frais (Vrac)	0-4°C	Brochettes dans une caisse E2 emballées dans un sachet bleu, fermé avec une étiquette avec la mention du nom du client, nos coordonnées avec notre numéro d'agrément, la date de production et la 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.
Congelé	<-18°C	Plusieurs plateaux filmés emballés dans un carton fermé par un collant de couleur et étiqueté. Sur l'étiquette on retrouve le numéro de lot, la dénomination du produit, la liste des ingrédients (allergènes), la date de congélation (= date de production), la date de durabilité minimale et nos coordonnées avec notre numéro d'agrément.

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

Mention du numéro de lot: JJMMAAAA (date d'emballage)

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

Caractéristiques organoleptiques: Morceaux de viande de porc dans une marinade relevée, bien juteuse et de

couleur rouge enfilés sur un pique en bois avec des morceaux d'oignons, poivrons et lard

Caractéristiques microbiologiques:

Paramètres	Limites (ufc/g)		Référence
	valeur cible	valeur maximale	
Escherichia coli	500	5.000	Règ. 2073/2005
Salmonella	Absence dans 10 g		Règ.2073/2005

Référence article / identification de vente / poids / durée de conservation et type d'emballage:

Référence article	Identification de vente	Poids total net (g)	Durée de conservation (jours)	Frais (emballage individuel)	Frais (emballage groupé)	Sous-atmosphère protectrice	Sous-vide	Frais (vrac)	Surgelé
IQUEV2		0	6					X	
FB12PL	5X 4 BROCH	4000	365						X
PE11CONG	7 BROCH	1050	365						X
D009ES	5 X 4 BROCH	4000	365						X
SP04INOX	12 BROCH	2400	7	X					
DGR80	5 X 4 BROCH	5000	365						X
PE11	7 BROCH	1050	7	X					
ILIO5I	5 X 4 BROCH	4000	365						X
ILIO3	5 X 5 BROCH	3250	365						X
DELI08I	5 X 5 BROCH	3500	365						X
D009I	5 X 4 BROCH	4000	365						X
MI70B	5 X 4 BROCH	4000	365						X
ILIO5B	5 X 4 BROCH	4000	365						X
DESP01B	5 X 4 BROCH	4000	365						X
DELI02B	5 X 5 BROCH	3250	365						X
HU02V	PAR 12 BROCH	2400	7			X			
DESP01	5 X 4 BROCH	4000	365						X
SP39	4 PIECES	1200	5	X					
SP37	6 BROCH	1200	7	X					
FB12	5X 4 BROCH	4000	365						X
DELI02	5 X 5 BROCH	3250	365						X
INT02	PAR BROCH	200	6					X	

RY36	5 X 5 BROCH	3750	365						X
ILIO5	5 X 4 BROCH	4000	365						X
ILI03OUD	5 X 5 BROCH	3250	365						X
VI02	4 BROCH	800	5	X					
SP04COT	1 BROCH	200	7	X					
B010V12	12 BROCH	2400	7			X			
B010V	5 BROCH	1000	7			X			
SP26	14 BROCH	1960	7	X					
SP22	4 BROCH	800	5	X					
B014	PAR PIECE	250	5		X				
ZWA06	5 X 4 BROCH	4000	365						X
B010	PAR BROCH	200	5		X				
SP60	5 X 4 BROCH	6000	365						X
MI08	5 BROCH	700	365						X
MI07	4 BROCH	800	365						X
MI70	5 X 4 BROCH	4000	365						X
K009	5 X 4 BROCH	4000	365						X
HU02	PAR 4 BROCH	800	5		X				
SP04	12 BROCH	2400	7	X					
HUR02	PAR 4 BROCH	200	5	X					
FB04	5 X 4 BROCH	4000	365						X
D009	5 X 4 BROCH	4000	365						X
D008	5 X 5 BROCH	3500	365						X

Validé le: 28/01/2025

PAR

Kristien Van Laere

VERSION: 035