

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: brochette mixte VH

Référence article/ description/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
ISTRE15		/k	6					X	
IHO15		/k	6					X	
IGEN15		/k	6					X	
PF9SOL	PAR 5 x 4 BROCH	4000	365						X
IPHIL15		k	6					X	
ICER15		k	6					X	
IMAR15		k	6					X	
ICELL15		0	6					X	
IRUMESV15		0	9			X			
IGOZ15		0	7					X	
IRUMES15		0	7					X	
ITUB15		0	6					X	
IET15		0	6					X	
IQUEV15		0	6					X	
IORC15		0	6					X	
IMONS15		0	6					X	
IMONSV15		0	8			X			
IFOR15		0	6					X	
IEST15		0	6					X	
IBOU15		0	6					X	
ICAP15		0	6					X	
IMOU15		0	6					X	
MOB1	PAR BROCH	130	5	X					
DS2	KG	1000	5					X	
KPF9C	5 X 4 BROCH	4400	365						X
SP47	PAR 7 BROCH	980	7			X			
VNH10	KG		7			X			
VNH9	KG		6					X	
PF9C	5 X 4 BROCH	4400	365						X
PF9SPCONG	PAR 5 BROCH	1100	365						X

SP43	PAR 5 BROCH	1100	7			X			
BENF9	PAR 5 BROCH	1100	7			X			
PF9	PAR 5 BROCH	1050	7			X			
PF8	PAR 7 BROCH	900	7			X			
INT15	KG	1000	6					X	
INT15V	PAR 14 BROCH	1960	7			X			
DELI08	5 X 5 BROCH	3500	365						X

Ingrédients/Allergènes:

24% cervela de volaille [viande de volaille 60%, graisse de volaille 20%, eau, LACTOSE, protéines végétales (LUPIN, pois), protéines animales (porc), épices (MOUTARDE), dextrose, arôme (CELERI), sel, bouillon en granulé, stabilisant E450iii, épaississant E407, antioxydants E330, E300, conservateur E250, boyau de boeuf], 18% rôti ardennais [viande de porc 92%, eau, sel, arôme naturel, extraits d'épices, dextrose (maïs), sucre, antioxydants E301, E325], 17% volaille marinée (95% volaille), 15% viande de porc marinée (83% viande de porc), 13% poivron, 11% oignon, eau, huile de colza, sel, huile de colza totalement hydrogénée, épices et plantes aromatiques, farine de riz, dextrose, poivron, sucre, poudre de jus d'ananas, arômes (CELERI), oignons, extrait d'épices, poivron, sirop de glucose, correcteur d'acidité E500, stabilisants E262, E331, antioxydants E301, E300. Peut contenir des traces de BLE, OEUF,SOJA.

Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés

Ne contient pas d'ingrédients ionisés

Valeur nutritionnelle par 100g

valeurs énergétiques kj	550kj
valeur énergétique Kcal	132kcal
matières grasses	7,2g
dont acide gras saturés	2,7g
glucides	1,6g
dont les sucres	1,1g
fibres	0,6g
protéines	14,3g
sodium	0,6g
sel	1,32g

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/Etiquetage/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 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	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, 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 différentes viandes telles que le porc, la volaille, le cervelas de porc épicé, le cervelas de poulet et le porc ardennais nature et épicé avec des herbes de provence. Les morceaux de viande sont bien tendres et juteux, ils sont enfilés sur un pique en bois ou en inox avec des oignons et des poivrons

Caractéristiques microbiologiques

Paramètres	Limites (ufc/g)		Référence
	valeur cible	valeur maximale	



Campylobacter	100	100	Ar 26/04/2009
Escherichia coli	500	5.000	Règ. 2073/2005
Salmonella	Absence dans 25 g		Règ.2073/2005

Validé le: 18/05/2025

PAR

Kristien Van Laere

VERSION: 038