

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 ardennaise**Référence article / identification de vente / poids / durée de conservation et type d'emballage:***Voir tableau en dernier page***Ingrédients/Allergènes:**

67% rôti ardennais épicés [viande de porc 92%, eau, sel, arôme naturel, extraits d'épices, dextrose (maïs), sucre, antioxydants E301, E325, Chapelure (farine BLE, sel, levure, poudre de curcuma, colorants E100,E160b), oignon, poivron, persil CELERI]], 19% lard [Viande de porc (93%), sel, dextrose, acidifiant (E262, E327), antioxydant (E331, E301), conservateur (E250, E252), stabilisateur (E450), herbes et épices, fumée naturelle (hêtre)], 14% oignon. Peut contenir des traces de OEUF,LAIT,MOUTARDE, SOJA, et LUPIN.

Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés

Ne contient pas d'ingrédients ionisés

Valeur nutritionnelle par 100g

valeurs énergétiques kj	538kj
valeur énergétique Kcal	126kcal
matières grasses	4,5g
dont acide gras saturés	2,5g
glucides	4,5g
dont les sucres	1,2g
fibres	0,4g
protéines	16,6g
sodium	0,8g
sel	1,87g

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:

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 rôti de porc ardennais tendres et juteux entourés d'une panure jaune. Les morceaux de viande sont enfilés sur un pique en bois avec

des morceaux d'oignons et de lard.

Caractéristiques microbiologiques:

Paramètres	Limites (ufc/g)		Référence
	valeur cible	valeur	
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	100	Règ. 2073/2005
Enterobacteries	50	500	Critères microbio Afsca
Salmonella	absence dans 25g		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
IRUMESV28		0	9			X			
IGOZ28		0	7					X	
IRUMES28		0	7					X	
ITUB28		0	6					X	
IET28		0	6					X	
IQUEV28		0	6					X	
IORC28		0	6					X	
IMONS28		0	6					X	
IMONSV28		0	8			X			
IMETV28		0	7			X			
ILIM28		0	6					X	
IGOS28		0	6					X	
IGIVRY28		0	6					X	
IGIL28		0	6					X	
IFRAM28		0	6					X	
IFOR28		0	6					X	
IEST28		0	7					X	
IBOU28		0	6					X	
ICAP28		0	6					X	
IMOU28		0	6					X	
INT28	KG	/k	7					X	
VNH5ALRO	KG		6					X	

KPF10C	5 X 5 BROCH	2750	365						X
PF10CI	5 X 5 BROCH	2750	365						X
PF10SP	PAR 6 BROCH	660	7			X			
PF10	PAR PIECE	660	7			X			
PF10C	5 X 5 BROCH	2750	365						X

Validé le:	28/01/2025	PAR	Kristien Van Laere	VERSION: 025
------------	------------	-----	--------------------	--------------