

Rue Des Bengalais 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 et poivrons - Alro B**Référence article / identification de vente / poids / durée de conservation et type d'emballage:***Voir tableau en dernier page***Ingrédients/Allergènes:**

85.6% viande de porc marinée (76% viande de porc, eau, sel, épices et herbes (contient MOUTARDE), sirop de glucose, arômes naturels et arôme de fumée, correcteur d'acidité E500, stabilisants E262, E331, antioxydants E301, E300, arômes), 7.2% oignon, 7.2% poivron.

Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés

Ne contient pas d'ingrédients ionisés

Valeur nutritionnelle par 100g

valeurs énergétiques kj	339kJ
valeur énergétique Kcal	81kcal
matières grasses	2,2g
dont acide gras saturés	1,4g
glucides	1,4g
dont les sucres	0,5g
fibres	0,7g
protéines	13,7g
sodium	0,9g
sel	2,32g

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 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, bien juteuse de couleur

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
IQUEV1C		k	365						X
ICELL1		0	6					X	
BG01	KG	/k	7			X			
IRUMESV1		0	9			X			
IGOZ1		0	7					X	
IRUMES		0	7					X	
ITUB1		0	6					X	
IET1		0	6					X	
IQUEV1		0	6					X	
IORC1		0	6					X	
IMONS1		0	6					X	
IMONSV1		0	8			X			
ILIM1		0	6					X	
IGOS1		0	6					X	
IGIVRY1		0	6					X	
IGIL1		0	6					X	
IFRAM1		0	6					X	
IFOR1		0	6					X	
IEST1		0	7					X	
IBOU1		0	6					X	
ICAP1		0	6					X	
IMETV1		0	7			X			

IMOU1		0	6					X	
SP62	12 BROCH	2400	7	X					
VNH34	KG		7			X			
VNH33	KG		6					X	
MM1	KG	1000	6					X	
VNH28V	KG		7			X			
DEK19	KG	1000	5					X	
DS1	KG	1000	5					X	
INT0145	KG	1000	6					X	
K2MV	KG	1000	5					X	
INT01MAL	KG	1000	6					X	
INT0168	KG	1000	6					X	
K009B	5 X 4 BROCH	4000	365						X
MI017	4 BROCH	800	365						X
INT01C	kg	10000	6					X	
VNH2	KG		7			X			
PE04	7 BROCH	840	365						X
VNH1	KG		6					X	
INT01	KG	1000	6					X	
INT01V	KG	1000	7			X			
PE03	7 BROCH	840	7	X					
SP06	5 X 4 BROCH	4000	365						X

Validé le:	28/01/2025	PAR	Kristien Van Laere	VERSION: 037
------------	------------	-----	--------------------	--------------