

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

91% Saucisse Berner (saucisse 80% (viande de porc, FROMAGE, lard, eau, sel, conservateur E250, épices, dextrose, stabilisant E450, antioxydant E300, boyaux de boeuf, arôme fumé), 20% lard (viande de porc, sel, conservateur E250, antioxydant E301, stabilisant E450, correcteur d'acidité E331, dextrose, specerijen, rook)), 9% oignon. Peut contenir des traces de BLE, OEUF, SOJA, CELERI, MOUTARDE et LUPIN.

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

Valeur nutritionnelle par 100g

valeurs énergétiques kj	1.052kj
valeur énergétique Kcal	254kcal
matières grasses	21,8g
dont acide gras saturés	9,1g
glucides	0,6g
dont les sucres	0,6g
fibres	0,3g
protéines	13,8g
sodium	0,7g
sel	1,82g

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: saucisse de porc et de fromage enroulée d'une fine tranche de lard cuite, coupé en cubes et enfilés sur un pique en bois. Odeur de fromage et de viande

Caractéristiques microbiologiques:

Paramètres	Limites (ufc/g)		Référence
	valeur cible	valeur	
Listeria monocytogenes	absence dans 25g	100	Règ. 2073/2005
Enterobacteries	50	500	Critères microbio Afscs
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)	Surélé
AE86	PAR 6	660	6				X		
AE8C	20 x 110g	2200	365						X
AE8AST	par 4 sates	440	6				X		
AE8SP	PAR 6 BROCH	660	6			X			
AE8	PAR 4 SATES	440	6				X		
AE8CATH	PAR 3 BROCH	330	6				X		

Validé le: 27/03/2024	PAR	Kristien Van Laere	VERSION: 020
-----------------------	-----	--------------------	--------------