

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: brochette de porc marinée avec oignon, poivron et lard - Alro B 2090

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

Voir tableau en dernier page

Ingrédients/Allergènes:

81% viande de porc marinée [77% viande de porc, eau, sel, herbes aromatiques et épices (contient MOUTARDE), sirop de glucose, arômes naturels et arôme de fumé, amidon, correcteur d'acidité E500, stabilisants E262, E331, antioxydants E301, E300, E331, arômes], 6,5% oignon, 6,5% poivron, 6% lard [Viande de porc (93%), sel, dextrose, acidifiant (E262, E327), antioxydant (E331, E301), conservateur (E250, E252), stabilisateur (E450), herbes et épices, fumée naturelle (hêtre)].

Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés

Ne contient pas d'ingrédients ionisés

Valeur nutritionnelle par 100g

valeurs énergétiques kj	111kJ
valeur énergétique Kcal	176kcal
matières grasses	13,1g
dont acide gras saturés	4,8g
glucides	1,2g
dont les sucres	0,4g
fibres	0,6g
protéines	12,1g
sodium	0,8g
sel	2,03g

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, bien juteuse de couleur

brochette de porc marinée avec oignon, poivron et lard - Alro B 2090

orange/rouge enfilés sur un pique en bois avec des morceaux d'oignons, de poivrons et de 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
VB5165LBF	5X5 BROCH	4125	365						X
VB5150LC	5X4 BROCH	3000	365						X
VB6200LCGI	5X4 BROCH	4000	365						X
VB6200LGI	5X4 BROCH	1000	7	X					
VB6200LC	5X4 BROCH	4000	365						X
ZB04B	12 BROCH	2400	7			X			
SP32	12 BROCH	2400	7	X					
SP29	5 PIECES	1000	7	X					

Validé le: 28/01/2025	PAR Kristien Van Laere	VERSION: 008
-----------------------	------------------------	--------------