

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 marinées avec oignons - Alro B 2090

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

*Voir tableau en dernier page*

**Ingrédients/Allergènes:**

86% 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), 14% oignon.

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

**Valeur nutritionnelle par 100g**

valeurs énergétiques kj	342kJ
valeur énergétique Kcal	82kcal
matières grasses	2,2g
dont acide gras saturés	1,4g
glucides	1,1g
dont les sucres	0,4g
fibres	0,7g
protéines	13,9g
sodium	0,8g
sel	1,96g

**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 <sub>2</sub> ET O <sub>2</sub> ). 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
VB5130GI	10 BROCH	1300	7	X					
SP61	14 BROCH	1820	7	X					
MA004BN	1 BROCH	1250	7			X			
MA001BN	1 PIECE	105	7			X			
VB590CFB	6X5 BROCH	2700	365						X
SP23/10	10 BROCH	2800	7	X					
VB5140	5 BROCH	1100	7	X					
VB590GF	5 BROCH	450	7	X					
VB4110D	4 BROCH	440	7	X					
VB590BF	6X5 BROCH	2700	365						X
VB7130BS	6X5 BROCH	3900	365						X
VB6110BS	6X5 BROCH	3300	365						X
VB590BS	6X5 BROCH	2700	365						X
VB7130GI	10 BROCH	1300	7	X					
VB590GI	10 BROCH	900	7	X					
VBAD1	kg		7	X					
VBAPG	PAR KG	0	5					X	
VB5130C	6X5 BROCH	3900	365						X
VB5250CGI	5X4 BROCH	5000	365						X
VB7130CGI	6X5 BROCH	3900	365						X
VB6110CGI	6X5 BROCH	3300	365						X
VB590CGI	6X5 BROCH	2700	365						X

## Brochette de porc marinées avec oignons - Alro B 2090

VB5250GI	5 BROCH	1250	7	X					
VB6130GI	10 BROCH	1300	7	X					
VB6110GI	10 BROCH	1100	7	X					
VB5250C		5000	365						X
VB7130C	6X5 BROCH	3900	365						X
VB6130CDM	6X5 BROCH	3900	365						X
VB5130MS	6X5 BROCH	3900	365						X
VB6110C	6X5 BROCH	3300	365						X
VB590C	6X5 BROCH	2700	365						X
VB4110	4 BROCH	440	7	X					
VB6110TF	6 BROCH	660	7	X					
VB6110	6 BROCH	1100	7	X					
VB5250	5 BROCH	1250	7	X					
VB5130R	6X5 BROCH	3900	365						X
VB5130TF	5 BROCH	650	7	X					
VB5130D	5 BROCH	650	7	X					
VB5130	5 BROCH	650	7	X					
VB590TR	5 BROCH	450	7	X					
VB590	10 BROCH	900	7	X					
MA003	1 BROCH	150	5		X				
MA006	1 PIECE	100	5		X				
MA004	1 BROCH	250	5		X				
MA001	1 PIECE	105	5		X				
SP25BU	5 BROCH	1250	7	X					
ZB03B	14 BROCH	1820	7			X			
ZB02B	14 BROCH	1470	7			X			
MI015	5 BROCH	525	365						X
SP46	PAR BROCH	85	5		X				
SP40	PAR 12 BROCH	2400	7	X					
SP27	14 BROCH	1680	7	X					
SP33	14 BROCH	1470	7	X					
SP28	10 PIECES	1050	5	X					
SP17	20 BROCH	1700	7	X					
SP23	8 BROCH	2000	5	X					
SP18	7 BROCH	735	7	X					

Validé le: 28/01/2025

PAR

Kristien Van Laere

VERSION: 016