

Fiche logistique / Logistieke fiche

Données du produit / Algemene productgegevens / Produktdaten / Product data			
Nom du produit / Produktnaam / Bezeichnung / Trade name FR		Pipes d'Ardenne piquantes 10*80g	
Nom du produit / Produktnaam / Bezeichnung / Trade name NL		Pikante worstjes 10*80g	
Réf. Fournisseur / Leverancier Ref. / Lieferant Ref. / Supplier Ref.		10150	
Euro Délices Ref.		2779	
Intrastat		16010091	
Pays d'origine / Land van herkomst / Herkunft / Origin		Belgium	
Marque / Merk / Marke / Brand		Légon	
Nombre de pièce / Aantal stuks / Stück im Karton / Number in box		2	
EAN unité / EAN stuk / EAN Stück / EAN unit (EAN13)		5412427100501	
EAN carton / EAN karton / EAN Karton / EAN carton (EAN14)		15412427100508	
Déclaration d'ingrédients selon la réglementation UE / Ingrediëntendeclaratie zoals EU wetgeving / Zutaten gemäss LMKV / Ingredients according to EU regulation			
Voir fiche technique et étiquette/zie technische fiche en etiket			
Allergènes / Allergenen / Allergene / Allergens			
Voir fiche technique et étiquette/zie technische fiche en etiket			
DLC / THT / MHD / BBD			
garantie livraison chez le client par Euro Délices/gegarandeerd levering bij de klant per Euro Délices Lieferung beim Kunden garantiert beim Euro Délices/Guaranteed delivery bij the customers bij Euro Délices			30
Donées logistiques / Logistieke gegevens / Verpackung / Packaging			
Unité de vente / Verkoopseenheid / Verkaufseinheit /		Carton / Karton / box	Bac / Bak / Satte
		Autre / Ander / Andere / Different: _____	
		Poids fixe / Vast gewicht / Egalisiert / Fix weight	
		Poids variable / Variabel gewicht / Variabeles Gewicht / Variable weight	
Dimension du produit / Afmetingen product / Abmessungen Product / Product dimension	16	Longeur / Lengte (cm)	
	3	Largeur / Breedte (cm)	
	3	Hauteur / Hoogte (cm)	
Dimension du carton / Afmetingen karton / Abmessungen Karton / Dimension box	36	Longeur / Lengte (cm)	
	25	Largeur / Breedte (cm)	
	10,5	Hauteur / Hoogte (cm)	
Palette / Palet / Pallette / Palet	7	Colis/couches / Karton/laag	
	77	Colis/palette / Karton/palet	
	144	Pcs/palette / St/palet	
Donées d'emballage / Verpakkingsgegevens / Verpackung / Packaging GRAM			
	Q.	Poids / Gewicht / Gewicht / Weight	
Emballage primaire / Primaire verpakking / Primaire Verpackung / Primary packaging			Papier ou carton / Papier of karton / Papier oder Karton / Paper or Cardboard
	1	9 gr	Plastique / Plastiek / Plasrik / Plastic
			Autres / Andere / Andere / Other
Emballage secondaires / Secondaire verpakking / Secundaire Verpackung / Secondary packaging	1	169 gr	Papier ou carton / Papier of karton / Papier oder Karton / Paper or Cardboard
			Plastique / Plastiek / Plasrik / Plastic
			Autres / Andere / Andere / Other
Emballage tertiaires / Tertiaire verpakking / Tertiaire Verpackung / Tertiary packaging			Papier ou carton / Papier of karton / Papier oder Karton / Paper or Cardboard
			Plastique / Plastiek / Plasrik / Plastic
			Autres / Andere / Andere / Other
Fournisseur / Leverancier / Lieferant / Supplier			
Données de contact / Contactgegevens / Kontaktdaten / Contact data			

Fiche logistique / Logistieke fiche

Nom / Naam / Name / Name	Legon s.a
Adresse / Adres / Adresse / Adresse	Rue de l'Abbaye 93
Code postal / Postcode / PLZ / ZIP	4040
Ville / Plaats / Ort / City	Herstal
Pays / Land / Land / Country	Belgique
Téléphone / Telefoon / Telephon / Telephone	0032 (04) 264 99 14
Fax	0032 (04) 264 99 41
Numéro d'agrément (produit à base de viande) / Erkeningsnummer (dierlijke producten) / Zulassungsnummer (tierische Produkten) / Autorsation number (animal products)	B251
Date / datum / Datum / date:	23/03/2023
Nom / Naam / Name / Name:	Cluts Fabienne

Spécification des Pipes Piquantes x 10

1. Coordonnées du fournisseur :

Nom : LEGON S.A.	Personnes de contact :
Adresse : Z.I. des Hauts Sarts	
Rue de l'Abbaye 93	Département qualité : François-Xavier Dupont
4040 Herstal	Administrateur : M. Wesphael
Téléphone : 04/264 99 14	Code intrastat : 160 100 9191
Fax : 04/264 99 41	N° d'agrément AFSCA : B 251
Email : info@salaisonslegon.be , qualite@saveursduchef.be	N° de produit : 10050 10150

2. Dénomination du produit

Nom : Pipes Piquantes, CODE EAN 13 = 5412427100501 ou EAN 128
Marque : LEGON

3. Caractéristiques du produit

Description : Saucisse piquante et fumée à la sciure de chêne et de hêtre
--

Liste des ingrédients et additifs :

Viande Porcine 94 %, sel, épices (MOUTARDE), lactose (LAIT), antioxydant : E 316, dextrose, sirop de glucose, protéines de LAIT, ferment, antioxydant : E 301, conservateurs : E250, E 252, exhausteur de goût : E621, arôme.

OGM et ingrédients issus d'OGM

Nous garantissons que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003.

Ingrédients soumis à ionisation

Nous garantissons que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par les directives européennes 1999/2/CE et 1999/3/CE.

Dimensions : Longueur 16.2 cm, calibre 30-32
Poids net : 80 g par pièce emballées par 10 pièces

Caractéristiques organoleptiques :

Goût : Typique de saucisses sèches fumées et piquantes
Odeur : Odeur caractéristique des produits carnés fumés, séchés et issus de l'acidification par les starters
Couleur : voir photo
Texture : Produit tendre mais ferme

100 grammes de ce produit sont préparés à partir de 140 grammes de viande

4. Composition nutritionnelle moyenne/100gr

Déclaration nutritionnelle	Pour 100g	% des apports de référence (pour 100 g)
Energie	1756.5 KJ / 423.5 Kcal	21.2 %
Matières grasses	34.7 g	49.7 %
y compris acides gras saturés	13.95 g	69.9 %
Glucides	3.99 g	1.53 %
y compris sucres	<0.1 g	0.1 %
Protéines	23.9 g	47.8 %
Sel	3.8 g	63.4 %

5. Spécifications physico-chimiques moyennes/100gr

Aw : ≤ 0.94

pH : ≤ 5

Sodium : 1.5249

Additifs

Catégorie	Nom	Numéro
Conservateur	Nitrite de sodium	E 250
Conservateur	Nitrate de potassium	E 252
Antioxydant	Erythorbate de sodium	E 316
Colorant	Cochenille	E 120
Exhausteur de goût	Glutamate monosodique	E 621

6. Spécifications microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques :
Salmonelles : Absence dans 25g
Listéria Monocytogène : ≤ 100 ufc/g
E.Coli : ≤ 100 ufc/g
Staphylococcus aureus : ≤ 3000 ufc/g
Flore aérobie totale : sans objet car la flore totale est élevée puisque les bactéries non pathogènes sont un des constituants du produit
Entérobactériaceae : ≤ 500 ufc/g
Flore lactique: sans objet car la flore lactique est un des constituants du produit

7. Conditions de conservation et de transport

Température min de stockage : 0°C

Température max de stockage et de transport : 15°C

DLC : jour de production + 112 jours

DLC Minimum à la livraison : 60jours

8. Tableau des allergènes

<u>Allergènes</u>	<u>Présence</u>	<u>Absence</u>
Gluten		X
Crustacés		X
Œufs		X
Poissons		X
Arachides		X
Soja		X
Lait (y compris lactose)	X	
Fruits à coques		X
Céleri		X
Moutarde	X	
Sésame		X
Sulfites (>10 mg/kg)		X
Lupin		X
Mollusques		X

9.Processus de fabrication et de contrôle

Le plan HACCP a été implanté en juillet 1997 et régulièrement revu pour chaque type de produit fabriqué

Comme le préconise la législation, nous avons mis en place un système de prévention des risques microbiologiques basé sur

- la réalisation d'un plan de nettoyage-désinfection et d'autocontrôles des surfaces de façon hebdomadaire
- le contrôle hebdomadaire des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrications
- la formation hebdomadaire du personnel en fonction des résultats des contrôles
- la mise en place d'un système de contrôle de la conformité des MP et de traçabilité des produits
- le respect de la chaîne du froid via la mise en place de systèmes d'enregistrement des températures

Les analyses de MP et de PF sont réalisées de manière ponctuelle afin de vérifier l'efficacité des procédures et enregistrements mis en place via l'implantation du système HACCP.

Les analyses sont réalisées par un laboratoire extérieur et agréé ISO 17.025.

L'analyse des points critiques ainsi que la détermination des limites critiques et actions correctives a été réalisée sur base d'un support scientifique et technique approprié.

Le diagramme de fabrication est disponible sur demande.

10. Type de conditionnement

Les saucisses sont emballées par 10 pièces sous atmosphère contrôlée (sous azote). Une étiquette étant apposée sur l'emballage.

Les produits sont expédiés dans des bacs plastiques qui sont nettoyés et désinfectés avant chaque opération d'expédition.

Nous assurons que la composition décrite dans la fiche technique est conforme à la réalité et aux législations belges et européennes en vigueur.

11. Utilisation prévue

Prêt à consommer

Ce produit convient à toutes les personnes excepté les personnes sensibles aux allergènes mentionnés au point 8 de la présente fiche technique.

12. Destination du produit

Grande distribution, boucherie, café, particulier

