

 	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-068
		Date de révision :	29/08/2013
		Version :	3

REDACTION : OT/EVE	VERIFICATION : Annie P	APPROBATION : BB
--------------------	------------------------	------------------

1- Nom du produit, productnaam :

Terrine de mousse de homard aux fines herbes – 1kg
Terrine met mousse van kreeft en fijne kruiden – 1kg



2- Référence de l'article, referenties :

Dénomination commerciale : Terrine de mousse de homard aux fines herbes

Commerciële naam : Terrine met mousse van kreeft en fijne kruiden

Référence interne, interne referentie : CLPOI125 (1kg)



3- Description du produit, product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Terrine de poisson au homard et aux fines herbes.

Visterrine met kreeft en fijne kruiden.

Conditionnement – Verpakking :

Emballage operculé, barquette de 1kg.

Vacuüm verpakking, terrine van 1kg.

4- Entreprise responsable, verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC N.V. (Site d'Huldenberg)

Wolfshaegenstraat, 2A

3040 Huldenberg

Belgique

Tél : +32 16 47 12 97

Fax : +32 16 12 34 56

Mail : bb@upignac.be

N° AFSCA : 2.190.404.411

Agréments : BE - VE 5010 ; BE - B 470

5- Personnes de contact, contactpersonen :

Nom, Naam Ellen Van Echelpoel

Fonction Collaboratrice R&D

Functie Medewerker R&D

Tél./Tel. +32 81 51 20 05

E-mail eve@upignac.be

*** Emergency line ***

+32 483 503 153

bb@upignac.be

6- Composition, samenstelling :

Composition :

Crème fraîche pasteurisée (40% M.G., épaississant: E407), poisson, homard [*Homarus americanus*] (14%), scampi, surimi (surimi, eau, amidon, œufs, sel, mirin, arôme de crabe, carbonate de calcium, sucre, paprika), œufs, gelée (eau, gélatine de porc, dextrose, sel, épaississant: E407, colorant: E150c, arômes naturels, anti-agglomérant: E551), épices (féculé de pomme de terre, dextrose, épices et plantes aromatiques, stabilisants: E450-E451, sel, fumet de poisson (sel, dextrose, maltodextrine de

maïs, extrait de levure, sucre, poisson, extrait végétal d'épices et plantes aromatiques (céleri), extrait de crevette, antioxydant: E392, huile de tournesol, anti-agglomérant: E551)), paprika, persil, basilic (0,73%), fumet de crustacés (sel, légumes déshydratés (céleri), exhausteur de goût: E621, tomate en poudre, mélange d'épices, antioxydant: E300), truffes.

Contient: lait et produits laitiers, oeufs, crustacés, poisson, céleri.

Fabriqué dans un atelier utilisant du gluten, des crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, mollusques, sulfites et moutarde.

Samenstelling :

Gepasteuriseerde verse room (40% V.G., verdikkingsmiddel: E407), vis, kreeft [*Homarus americanus*] (14%), scampi, surimi (surimi, water, zetmeel, eieren, zout, mirin, krabaroma, calciumcarbonaat, suiker, paprika), eieren, gelei (water, varkensgelatine, dextrose, zout, verdikkingsmiddel: E407, kleurstof: E150c, natuurlijke aroma's, anti klonters middel: E551), specerijen (aardappelzetmeel, dextrose, specerijen en aromatische planten, stabilisatoren: E450-E451, zout, visfumet (zout, dextrose, maltodextrine van maïs, gist extract, suiker, vis, plantaardig extract van specerijen en aromatische planten (céleri), extract van garnaal, antioxydant: E392, zonnebloemolie, anti klonters middel: E551)), paprika, peterselie, basilicum (0,73%), fumet van schaaldieren (zout, gedroogde groenten (selderij), smaakversterker: E621, tomatenpoeder, mengeling specerijen, antioxydant: E300), truffels.

Bevat: Melk en melkproducten, eieren, schaaldieren, vis, selderij.

Wordt vervaardigd in een atelier waar gluten, schaaldieren, eieren, vis, aardnoten, soja, melk, schaalvruchten, selderij, weekdieren, sulfiet en mosterd worden gebruikt.

7- Allergènes, allergenen :

	Présent dans Aanwezig in het	
	le produit product	l'usine bedrijf
Céréales contenant du gluten ¹ , et produits à base de ces céréales. <i>Glutenhoudende granen en derivaten</i>		✘
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten</i>	✘	✘
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten</i>	✘	✘
Poissons et produits à base de poissons. <i>Vis en derivaten</i>	✘	✘
Arachides et produits à base d'arachides. <i>Aardnoten en derivaten</i>		✘
Soja et produits à base de soja. <i>Soja en derivaten</i>		✘
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melk en derivaten (inclusief lactose)</i>	✘	✘
Fruits à coque ² et produits à base de ces fruits. <i>Schaalvruchten en derivaten</i>		✘
Céleri et produits à base de céleri. <i>Selderij en derivaten</i>	✘	✘
Mollusques et produits à base de mollusque. <i>Weekdieren en derivaten</i>		✘

¹ à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées. NL: Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut.

² à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*). NL: Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten.

Moutarde et produits à base de moutarde. <i>Mosterd en derivaten</i>		x
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. <i>Sesamzaad en derivaten</i>		
Anhydride sulfureux et sulfites ³ . <i>Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E228).</i>		x
Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupine en derivaten</i>		

8- Microbiologie, microbiologie :

Paramètres, parameters⁴ :

	m	M	c/n
Germes totaux aérobies mésophiles <i>Aeroob mesofiel kiemgetal</i>	10 ⁵	10 ⁶	2/5
Lactobacilles (Flore lactique) <i>Melkzuurbacteriën</i>	-	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	100	1.000	2/5
<i>E. coli</i>	10	100	1/5
Coliformes thermotolérants <i>Thermotolerante coliformen</i>	10	100	2/5
Anaérobies sulfito-réducteurs <i>Sulfiet-reducerende anaeroben</i>	30	300	2/5
<i>Bacillus cereus</i>	-	-	-
Levures <i>Gisten</i>	-	-	-
Moisissures <i>Schimmels</i>	-	-	-
<i>Campylobacter</i>	A rechercher		
<i>Salmonella spp.</i>	Absence/25 g.	0/5	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25 g.	0/5	
<i>E. coli O157</i>	Absence/25 g.	0/5	

9- Conservation, bewaartemperatuur :

Durée de conservation, Houdbaarheid :

5,5 mois, maanden

Température de conservation, Bewaartemperatuur :

+ 4,0 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheid na openen :

3 jours au réfrigérateur, dagen in de koelkast.

Autres, andere :

Ne pas congeler. Niet invriezen.

³ en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂. NL: Meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO₂.

⁴ D'après : Règlement CE 2073/2005, Critères FCD, « La Qualité Microbiologique des Aliments », J.-L. Jouve pour les charcuteries de poisson et produits de la mer et la norme AFNOR NF 45-073 de février 2002.

10- Utilisation, gebruiksaanwijzing :

Découper ou non selon votre goût. Servir aussitôt avec une salade, seul ou avec tout autre accompagnement. Peut aussi être consommé chaud (40 secondes au four micro-ondes). Retirer les produits de l'emballage avant de réchauffer.

Naar smaak versnijden. Serveren met sla, met of zonder garnituur. Kan ook warm geconsumeerd worden (40 seconden in de microgolfoven). Verwijder de verpakking voor het opwarmen.

11- Valeurs nutritionnelles, voedingswaarden :

	Unité, Eenheid.	/ 100 g
Valeurs énergétiques, Energetische waarden	kJ	-
	kcal	-
Protéines, Eiwitten	g	-
Glucides, Koolhydraten	g	-
<i>dont sucres, waarvan suikers</i>	g	-
Lipides, Vetten	g	-
<i>dont saturés, waarvan verzadigd</i>	g	-
<i>dont mono-insaturés, waarvan mono-onverzadigd</i>	g	-
<i>dont poly-insaturés, waarvan poly-onverzadigd</i>	g	-
Fibres alimentaires, Voedingsvezels	g	-
Sodium, Natrium	g	-
Sel ⁱ , Zout	g	-

12- Autres, andere :

OGM, GGO :

Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1830/2003.

De fabrikant garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de EG-verordening 1830/2003.

Emballage, Verpakking :

Les produits UPIGNAC sont conditionnés avec des matériaux d'emballage répondant aux exigences légales stipulées dans le Règlement CE n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

UPIGNAC producten worden verpakt met verpakkingsmateriaal dat aan de wettelijke voorschriften voldoet, vastgelegd in EG-verordening nr. 1935/2004 van het Europese Parlement en de Raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd voor contact met levensmiddelen.

Tracabilité, Traceerbaarheid :

Etiquette sur le support avec la DLC, le n° d'article, le n° lot et code barre.

Etiket op zijkant met THT, artikelnummer, numeriek lotnummer en barcode.

Sécurité alimentaire, Voedselveiligheid :

 	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS		N° Réf :	FT-PF-068
			Date de révision :	29/08/2013
			Version :	3

Certification, Certificatie : ISO 22000, PROCERT, certifica(a)t n°11-2209, Autocontrôle AIB-Vinçotte International, certifica(a)t n° F12/AC/208.

ⁱ [NaCl] exprimée en g. = 2,5 × [Na⁺].