

**GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, MILK PROTEIN FREE,
 COLOURANT FREE, SOYA FREE**

**SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, SANS PROTÉINES DE LAIT
 SANS COLORANTS, SANS SOJA**

**ZONDER LACTOSE, ZONDER MELKPROTEÏNEN, GLUTEN-VRIJ,
 ZONDER KLEURSTOFFEN, ZONDER SOJA**

Description: Raw-cured sausage, produced from a pork meat base, seasoned with salt and spices, and stuffed using a natural pork casing.
Description : saucisson cru-sec, élaboré à base de viande de porc, assaisonné au sel et aux épices et enveloppé d'un boyau naturel de porc.

Ingredients: pork meat, dextrin ,salt,sugar, spices, preservative (E-252), dextrose, antioxidants (E-301, E-331), aroma. Natural pork casing.Store in a cool dry place.

Ingrédients : viande de porc, dextrine, sel, , sucre, épices, conservateur (E-252), dextrose, antioxydants (E-301, E-331), arôme. Tripe naturel de porc. Conserver en lieu sec et frais.

Ingrediënten : Varkensvlees, dextrine , zout, , suiker, specerijen, conserveermiddelen (E-252) dextrose, antioxidanten (E-301, E-331) ,aroma, Natuurlijke varkensdam. Koel and droog bewaren.

Nutritional information – Mean values per 100 g

Energy value/ Valeur énergétique	1766 kJ / 425 Kcal
Fats/ Graisses (g).....	32.5 g
Saturated fats/ Graisses saturées (g).....	12.2 g
Carbohydrates/ Glucides (g).....	3.9 g
Sugars/ Sucres (g).....	1.8 g
Protein/ Protéine (g).....	29.3 g
Salt/ Sel (g).....	3.8 g



Microbiological criteria/ Critères microbiologiques :

In accordance with EC Regulation No. 2073/2005, and its modification EC No. 1441/2007, regarding the microbiological criteria applicable to food products. / Conforme à la Réglementation CE n° 2073/2005 et à sa modification CE n° 1441/2007 relative aux critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.

Salmonella spp – Absence in 25g / Salmonella spp - Absence dans 25 g
 Listeria monocytogenes - < 100 ufc/g / Listeria monocytogenes - < 100 ufc/g

Microbiological criteria adopted by Splendid Foods to ensure hygiene control measures/ Critères microbiologiques adoptés par Splendid Foods pour assurer des mesures de contrôle hygiénique

Clostridium sulphite-reducer - < 10² ufc/g / Clostridium sulfite-réducteur - < 10² ufc/g
 Escherichia coli - < 10² ufc/g / Escherichia coli - < 10² ufc/g
 Staphylococcus aureus - < 10² ufc/g / Staphylococcus aureus - < 10² ufc/g

Physical-chemical criteria / Critères physico-chimiques RD 1333/2008:

Gliadin < 5 ppm ▪ aw (25° C) < 0.92 / Gliadine < 5 ppm ▪ aw (25° C) < 0,92

In accordance with Directive 2006/52/CE: Max. potassium nitrate added (ppm) - 150 // NO ADDED NITRATES
Conformément à la Directive 2006/52/CE : Nitrate de sodium maxi ajouté (ppm) - 150 // SANS NITRITES AJOUTÉS

Presentation / Présentation:

- Flow pack: transparent plastic. Label with ingredients on the superior cord of the piece (French, Dutch)
 Flow pack: plastique transparent. Étiquette d'ingrédients sur le cordon supérieur de la pièce (Français, Néerlandais)
- Approximate weight of the product 500 g / Poids approximatif du produit : 500 g

Allergens/ Allergènes

Substance/ Substance

Present/presence

Gluten-containing cereals (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybrid strains of the above) and cereal products <i>Gluten contenant céréales (ex. Blé, seigle, orge, avoine, spelte, kamut, ou hybride souches) et produits céréaliers</i>	NO
Crustaceans and product thereof <i>Crustacés et Produits de ceux-ci</i>	NO
Eggs and products thereof <i>Oeufs et produits de ceux-ci</i>	NO
Fish and product thereof <i>Poissons et produits de ceux-ci</i>	NO
Peanuts and products thereof <i>Cacahuète et produits de ceux-ci</i>	NO
Soybeans and products thereof <i>Soja et produits de ceux-ci</i>	NO
Milk and product thereof (including lactose) <i>Lait et produits de ceux-ci (comprenant lactose)</i>	NO
Nuts, namely: Almonds (<i>amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>) macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and product thereof <i>Noisettes, amandes (amygdalus communis L.), noisettes (corylus avellana), noix (Juglans regia), anacardier (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch), noisettes de Brasil (Bertholletia excelsa), pistache (Pistacia vera), noix de macadamia ou Queensland (Macadamia ternifolia), et produits de ceux-ci</i>	NO
Celery and celery products <i>Céleri et produits de céleri</i>	NO
Mustard and products thereof <i>Moutarde et produits de ceux-ci</i>	NO
Sesame seeds and products thereof <i>Graines de sésame et produits de ceux-ci</i>	NO
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre <i>Dioxyde de soufre et sulfites, concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre</i>	NO
Lupin and products thereof <i>Lupin et produits de ceux-ci</i>	NO
Molluscs and products thereof <i>Mollusques et produits de ceux-ci</i>	NO

Expected use/Sensitive population: Open the packet 20 minutes before consuming the product. Product suitable for celiac. Contains no allergens. / **Utilisation attendue / Population sensible:** Ouvrir l'emballage 20 minutes avant de consommer le produit. Produit adapté aux cœliaques. Ne contient pas d'allergènes.

Preservation conditions: Store in a cool dry place / **Conditions de conservation:** Lieu frais et sec

Recommended date of consumption/ Date de consommation conseillée :

- Flow pack :90 days
Minimum date acceptable in the distributing centre: 72 days (80% useful life)
- Flow pack :90 jours
Date minimale acceptable dans le centre distributeur : 72 jours (80 % de vie utile)
- 90 dagen (indien de bewaaromstandigheden gerespecteerd zijn)
72 dagen bij aanlevering= 80% van totale bewaartermijn

Packaging / Emballage

EAN	DUN14	Net weight	Units/carton	Net weight carton	Gross weight carton
8425214211028	18425214211025	0,500kg	6	3,00kg	3,19kg

Pallets / Palette

Carton/pallet	Carton/layer	Layer/pallet	Size carton	Height palet (m)
84	12	7	505x145x125	1,15

(In the Splendid Foods manufacturing plant, ingredients that may contain lactose and milk proteins are used. We control the possible cross-contamination in our lines by planning manufacturing and cleaning programmes.)

(Le processus de fabrication de Splendid Foods implique l'utilisation d'ingrédients qui peuvent contenir du lactose et des protéines de lait. Nous contrôlons les risques de contaminations croisées sur nos lignes de production en planifiant la fabrication et les programmes de nettoyage)

Reviewed and approved by the Head of Quality
(Document valid without signature)
Révisé et approuvé par Rble. Calidad
(Document valable sans signature)

