

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Numéro d'article Producteur:	37
Marque:	Salamone
Dénomination commerciale de vente:	Porchetta Salamone 2T
Dénomination légale de vente:	NL – Porchetta Salamone 2S FR – Porchetta Salamone 2T DE – Porchetta Salamone 2S EN – Porchetta Salamone 2T
Valeur vidange :	
Consigne :	
Poids ou volume déclaré :	450 g sans « e »
Capacité nominale (si celle-ci doit être Mentionnée sur l'emballage :	
Vendu au poids variable :	Oui – Par pièce – Nombre
Produit avec milieu de couverture :	Poids net égoutté (g)
Valeur moût primitif :	Degrés Plato

INTRASTAT

Pour plus d'info : Eurostat

Code :	16024919
Pays de provenance :	Belgique
Pays d'origine :	Belgique

INFO

Description du produit :	Poitrine et carré de porc BRASVAR salés en saumure majistrale, épicé et ficellé à la main, roti au four et tranché

IDENTIFICATION DU PRODUCTEUR
SOCIETE

Nom:	Angelo Salamone SPRL
Adresse:	Rue de l'église 5 B-7070 VILLE-SUR-HAINE
Pays:	Belgique
Téléphone:	0032 494 80 12 10
Fax:	
Numéro d'entreprise:	0542.743.506

PERSONNES DE CONTACT

	RESP. COMMERCIAL	RESP. QUALITÉ
Nom :	Salamone Angelo	Salamone Madison
Function:	Resp. commercial	Resp. qualité
Téléphone :	0032 494 80 12 10	0032 65 72 83 59
Fax:		0032 65 72 43 39
E-mail :	salamone.angelo.prive@gmail.com	
	RESP. LOGISTIQUE	RESP. EMBALLAGE
Nom :	Salamone Angelo	Westvlees SA
Function:	Resp. logistique	
Téléphone :	0032 494 80 12 10	
Fax:		
E-mail :	salamone.angelo.prive@gmail.com	

RESPONSABLE SPEC. PROD.

Nom:	Salamone Joseph
Téléphone:	0032 65 72 83 59
Fax:	0032 65 72 43 39
E-mail:	pinosalamone64@yahoo.fr

EMERGENCY CONTACT 24H/24H

Nom:	Salamone Angelo
Téléphone:	0032 494 80 12 10
E-mail:	salamone.angelo.prive@gmail.com
Contact de garde:	Salamone Angelo

LIEU DE PRODUCTION

Valable à partir du : 26/02/2016

Nom :	S.A. SALAISONS SALAMONE
Adresse :	Rue de l'Agace 25 B-7061 CASTEAU
Pays:	Belgique
Téléphone :	0032 65 72 83 59
Fax :	0032 65 72 43 39
Numéro d'agrément ou d'enregistrement :	B790

CERTIFICATION DU PRODUIT (BRC, IFS,...)

Oui Valable jusqu'au : 20/11/2016

Sorte + cadre :	Comeos Food
Organisme de certification :	Vinçotte
Remarques :	

CERTIFICATION DU SYSTÈME (ISO,HACCP...)

Non

LIEU DE EMBALLAGE

Nom :	LAVAMEAT NV
Adresse :	Diksmuidestraat 154 B-8840 STADEN-WESTROZEBEKE
Pays:	Belgique
Téléphone :	0032 51 78 84 00
Fax :	0032 51 78 20 57
Numéro d'agrément ou d'enregistrement :	B100379

CERTIFICATION DU PRODUIT (BRC, IFS,...)

Oui Valable jusqu'au : 20/06/2017

Sorte + cadre :	IFS
Organisme de certification :	ISACERT B.V.
Remarques :	

CERTIFICATION DU SYSTÈME (ISO,HACCP...)

Non

CONDITIONS PARTICULAIRE DE LA CONSERVATION

DUREE DE CONSERVATION Valable à partir du : 26/02/2016

Durée de conservation après la production :	Minimum 60 jours
Durée de conservation lors de la livraison :	Minimum 40 jours
Température a l'arrivée:	Minimum : 0°C Optimal : 4° C Maximum : 7° C
Température de conservation :	Minimum : 0°C Optimal : 4° C Maximum : 7° C
Composition de l'atmosphère protectrice :	Gaz et leur relation : neant
Durée de la conservation après l'ouverture:	10 jours
Conditions de conservation après l'ouverture :	Frigo

IDENTIFICATION DE LA DUREE DE CONSERVATION Valable à partir du : 26/02/2016

Indication de la durée de conservation comme étant :	Date de durée de sonervation minimale = « à consommer de préférence avant le (fin) »
Indification de la durée de conservation au moyen de :	DDMMYYYY - Exemple : 12.03.2014
Indification de la durée de conservation sur:	Chaque portion
Manière d'appliquer :	Etiquette
Endroit de date de durabilité :	Etiquette
Couler encre :	Noirs
Hauteur de type de lettre (pt) :	
Conservation des échantillons de référence	
Durée de conservation des échantillons :	
Fréquence de l'échantillonnage :	

IDENTIFICATION DE LA PARTIE (LOT) Valable à partir du : 26/02/2016

Indification du lot au moyen de :	Autre manière, à savoir : les derniers chiffres du code bar
Indification du lot sur:	Chaque portion
Manière d'appliquer :	Etiquette

COMPOSITION PRODUIT		Valable à partir du : 26/02/2016
Matière première – ingrédient – additif (numéro E) dans la recette	PORC	EPICES
S = Composition d'ingrédients complexes (le cas échéant)	S – Viande de porc BRASVAR	S – Sel, Nitrite, Epices, Herbes, Aromatiques E250, E452, E535, E301
LRO = Pays d'origine	LRO – Belgique	LRO – Belgique, Allemagne, Italie
OPM = Remarques	OPM –	OPM –
% dans la recette	98 %	2%
LISTE DES INGREDIENTS (Déclaration sur l'emballage en vertu de la directive européenne en vigueur)		Valable à partir du : 26/02/2016
Viande de porc, sel nitrite, épices, herbes aromatiques, E250, E452, E535, E301 - pour les aliments : 2000/13/CE+QUID (% dans le produit fini) -Si mention d'amidon ou d'huile, prière de mentionner la sorte spécifique.		
MENTIONS SUPPLEMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE		Valable à partir du : 26/02/2016
« emballé sous atmosphère protectrice »		Non
« contient une source de phénylalanine »		Non
« une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs »		Non
« au édulcorants » (mention dans la dénomination légale de vente)		Non
« avec sucre(s) et édulcorant(s) » (mention dans la dénomination légale de vente)		Non
AUTRES MENTIONS (légalement obligatoires) & MENTIONS D'ALLEGATIONS (Conformément au règlement (CE) N° 1924/2006		Valable à partir du : 26/02/2016
PEU CONTENIR TRACES DE LAIT		
OGM & ingrédients dérivés d'OGM (et vertu des règlements européens (EG) N° 1829/2003 & N° 1830/2003		Valable à partir du : 26/02/2016
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire en vertu du règlement européen N° 1830/2003		Oui
SI NON, le(s) OGM ou ingrédient(s) contenant des OGM concerné(s) est (sont)		Dérivé d'OGM
OBJECT ENTRANT EN CONTACT AVEC DES DENREES ALLIMENTAIRES (conformément au règlement (CE) N° 1935/2004		Valable à partir du : 26/02/2016
Le producteur certifie que le produit satisfait au Règlement (CE) N° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires		Oui

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT
CARACTERISTIQUES SENSORIELLES A LA LIVRAISON

Valable à partir du : 26/02/2016

Apparence :	Belle
Goût :	Bon
Odeur:	Bonne
Texture :	Ferme
Couleur :	Rose
Autres caractéristiques éventuelles :	
Evolution durant la durée de conservation :	

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Valable à partir du : 26/02/2016

Dimensions (comme longueur, épaisseur, diamètre, calibre, nombre de pièces, poids par pièce, distribution selon la granulométrie, etc)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES LORS DE LA LIVRAISON

Paramètre	Minimum	Valeur typique	Maximum	Méthode de contrôle
pH :				
Brix (%) :				
Teneur en humidité (%) :				
Teneur en matière sèche (%) :				
Grasse/matière sèche (%) :				
Caféine anhydre dans la matière sèche :				
Dichlorométhane :				
Ochratoxine :				

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES LORS DE LA LIVRAISON

Micro-organisme	Valeur typique	Valour max. ou min.	Méthode de référence
Germes aérobies mésophiles :			
Levures :			
Moisissures :			
Autres micro-organisme ?			
Ferments lactiques :			
Entérobactériacées :			
Coliformes :			
Coliformes fécaux :			
Staphylococcus aureus :			
Streptocoques fécaux :			
Salmonelle spp. :			
Listeria monocytogènes :			
Sulfato-réductrices anaérobies :			
Bacillus cereus :			
E.Coli :			

EMBALLAGE PRIMAIRE SUPPLEMENTAIRE

Type de fermeture :	
Autre type de fermeture :	
Type de film :	
Epaissuer de film (µm) :	
Nombre de couches du film :	

MODE D'EMPLOI

--

LISTE D'ALLERGENES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES
INGREDIENTS DEVANT OBLIGATOIREMENT ETRE ETIQUETES ET LEURS DERIVES (selon la Directive 2000/13/EG)

Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Présent comme ingrédient	Présent suite à une contamination croisée possible mais involontaire	Si présent, indiquer ice le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans la liste des ingrédients
Céréales contenant du gluten (1)	Non	Non	
Crustacés (2)	Non	Non	
Oeufs	Non	Non	
Poissons	Non	Non	
Arachides - cacahuètes	Non	Non	
Soja	Non	Non	
Protéine de lait	Non	Oui	
Lactose	Non	Oui	
Akènes – noix (3)	Non	Non	
Céleri	Non	Non	
Moutarde	Non	Non	
Graine de sésame	Non	Non	
Lupin	Non	Non	
Coquillages (4)	Non	Non	
Dioxyde de soufre et sulfites (de E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre eprimés comme SO2	Non	Non	

(1) blé, seigle, orge, avoine, épautre et kamut

(2) homard, crabe, crevette, ea.

(3) amandes, noisettes, noix, anacardier, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, macadamia

(4) bivalves (par ex. moules, huîtres, coquilles de plage,...) escargots et calmars

AUTRES INGREDIENTS ET LEURS DERIVES

Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Présent comme ingrédient	Présent suite à une contamination croisée possible mais involontaire	Si présent, indiquer ice le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans recette
Boef	Non	Non	
Porc	Oui	Non	Viande de porc
Poulet	Non	Non	
Maïs	Non	Non	
Cacao	Non	Non	
Légumineuses	Non	Non	
Carotte	Non	Non	
Coriandre	Non	Non	
Glutamates ajoutés (de E620 à E625)	Non	Non	
Guanylates et inosinates ajoutés (de E626 à E633)	Non	Non	
Fructose	Non	Non	

Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Présent comme ingrédient	Présent suite à une contamination croisée possible mais involontaire	Si présent, indiquer ice le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans recette	
Saccharose	Non	Non		
Tartrazine (E102)	Non	Non		
Aspartame	Non	Non		
BHA ou BHT (E320 et E321)	Non	Non		
Saccharine et sels	Non	Non		
Gallates	Non	Non		
Sorbates (E200 à E203)	Non	Non		
Benzoates et benzoates p-hydroxy (de E210 à E219)	Non	Non		
Colorants azo (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	Non	Non		
Pas de glutamate ajouté, mais mg/kg de présence naturelle bien : En cas de présence naturelle de glutamate, spécifier la source :				
INGRÉDIENTS SOUMIS A UN RAYONNEMENT				
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) ayant été soumis à un rayonnement			Oui	
DANS LE CAS CONTRAIRE, ingrédient(s) irradié(s) concerné(s)				
VALEURS NUTRITIVES (selon la directive 90/496/EEG)				
Par 100 g ou ml, comme déclaré g				
VALEURS NUTRITIVES		Valable à partir du : 26/02/2016		
	Unité	Produit tel que vendu		
		Moyenne par 100g/ml	Moyenne par portion	Par analyste (A) ou calcul (B)
Valeurs énergétiques	kcal	251		B
	kJ	1.051		B
Protides				
Glucides				
dont sucres	g	0,1		
dont amidon	g	0,2		
dont polyols	g	0,1		
Graisses				
dont saturés	g	13		
dont moninsaturés	g	5,52		
dont polyinsaturés	g	5,5		
dont acides gras trans	g	1,93		
dont acides gras oméga-3	g	0,047		
dont acides gras oméga-6	g	0,8		
dont cholestérol	mg	14		
Fibres alimentaires	g	0,4		B
Sodium	g	0,532		B
Sel	g	1,33		

VITAMINES ET MINERAUX
VITAMINES (optionnel, à moins qu'elles ne soient « réclamées »)

Vitamine	DJR selon la directive 2008/100/CEE	Produit tel que vendu				
		Moyenne par 100 g/ml	% DJR	Moyenne par portion	% DJR	Par analyste (A) ou calcul (B)
A (µg) rétinol	800 µg					
B1 (mg) thiamine	1,1 mg					
B2 (mg) riboflavine	1,4 mg					
B3 (mg) niacine	16 mg					
B5 (mg) Acide panthotène	6 mg					
B6 (mg) pyridoxine	1,4 mg					
B12 (µg) cyanocobalamine	2,5 µg					
C (mg) acide ascorbique L	80 mg					
D (µg) calciférol	5 µg					
E (mg) Comme alpha-tocoférol	12 mg					
H (µg) biotine	50 µg					
M (µg) acide folique	200 µg					

MINERAUX (optionnel, à moins qu'elles ne soient « réclamées »)

	DJR selon la directive 2008/100/CEE	Produit tel que vendu				
		Moyenne par 100 g/ml	% DJR	Moyenne par portion	% DJR	Par analyste (A) ou calcul (B)
Calcium (mg)	800 µg					
Phosphore (mg)	700 mg					
Fer (mg)	14 mg					
Magnésium (mg)	375 mg					
Zinc (mg)	10 mg					
Iode (µg)	150 µg					

PRODUITS SOUMIS A UNE NOTIFICATION RELATIVE A L'AJOUT DE NUTRIMENTS (AR 3 mars 1992)

Numéro de notification :