

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-015
		Date de révision :	04/01/2018
		Version :	6

1- Nom du produit, productnaam :

Terrine de crémeux de saumon – 500g ou 1kg
Terrine van zalmroommousse – 500g of 1kg
Terrine of creamy salmon – 500g or 1kg
Terrine von cremige Lachs – 500g bzw. 1 kg



2- Référence de l'article, referenties :

Dénomination commerciale : Terrine de crémeux de saumon

Commerciële naam : Terrine van zalmroommousse

Référence interne, interne referentie : RG0081 (1kg), RG0281 (500g)

3- Description du produit, product omschrijving :

Description – Omschrijving :

Terrine de poisson crémeuse de saumon frais et fumé.

Romige visterrine met verse en gerookte zalm.

Terrine of creamy salmon.

Terrine von cremige Lachs.



Conditionnement – Verpakking :

Emballage operculé, barquette de 500g ou 1kg.

Vacuüm verpakking, terrine van 500g of 1kg.

Tray of 500g or 1kg – hermetically sealed.

Schale von 500g bzw. 1kg – hermetisch versiegelt.

4- Entreprise responsable, verantwoordelijke onderneming :

UPIGNAC SA.
 Rue de frise, 100
 5310 Upigny
 Belgique

Tél : +32 81 51 20 05
 Fax : +32 81 51 22 40
 Mail : mp@upignac.be

N° AFSCA : 2.190.404.411

Agréments : VE 5010 ; B 470

5- Personnes de contact, contactpersonen :

Nom Service qualité

Naam Kwaliteits dienst

Tél./Tel. +32 81 51 20 05

E-mail contact@upignac.be

✱ Emergency line ✱

+32 495 27 50 75

mp@upignac.be

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-015
		Date de révision :	04/01/2018
		Version :	6

6- Ingrédients, ingrediënten :

Ingrédients :

Crème (crème (LAIT), protéines de LAIT, stabilisant: carraghénanes), OEUF, saumon fumé (15%) (POISSON), saumon frais (15%) (POISSON), jus de citron, fumet de POISSON (sel, maltodextrine, arôme (POISSON), fécule, POISSON en poudre (8%), aromate, extraits de vin blanc, huile de tournesol, acidifiant: acide citrique), émulsifiants: diphosphate et triphosphate, sucre, poivre blanc, conservateur: sorbate de potassium.

Ingrediënten :

Room (room (MELK), MELK eiwit, stabilisator: carrageen), EI, gerookte zalm (15%) (VIS), verse zalm (15%) (VIS), citroensap, VIS fumet (zout, maltodextrine, aroma's (VIS), zetmeel, VIS in poeder (8%), aromaat, witte wijn extract, zonnebloem olie, zuurvormend: citroenzuur), emulgatoren: difosfaat en trifosfaat, suiker, witte peper, bewaarmiddel: kaliumsorbaat.

Ingredients:

Cream (cream (MILK), MILK proteins, stabilizer: carrageenan), EGG, smoked salmon (15%) (FISH), fresh salmon (15%) (FISH), EGG, lemon juice, FISH stock (salt, maltodextrin, flavor (FISH), starch, FISH powder (8%), aroma, white wine extract, sunflower oil, acid: citric acid), emulsifiers: diphosphates and triphosphates, sugar, white pepper, preservative: potassium sorbate.

Zutaten:

Sahne (Sahne (MILCH), MILCHEiweiß, Stabilisator: Carrageen), EI, geräucherter Lachs (15%) (FISCH), frischer Lachs (15%) (FISCH), Zitronensaft, FISCHbrühe (Salz, Maltodextrin, Aroma (FISCH), Stärke, FISCHpulver (8%), Aroma, Weißweineextrakt, Sonnenblumenöl, Säure: Zitronensäure), Emulgatoren: Diphosphate und Triphosphate, Zucker, weißer Pfeffer, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat.

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS	N° Réf :	FT-PF-015
		Date de révision :	04/01/2018
		Version :	6

7- Allergènes, allergenen :

	Présent dans le produit / Aanwezig in het product	Présent dans l'usine / Aanwezig in het bedrijf	Risque de contamination croisée maîtrisé / Gecontroleerde risico op kruisbesmetting
Céréales contenant du gluten ¹ , et produits à base de ces céréales. <i>Glutenhoudende granen en derivaten / Cereals containing gluten and products thereof / Glutenthaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>		✗	✗
Crustacés et produits à base de crustacés. <i>Schaaldieren en derivaten / Crustaceans and products thereof / Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</i>		✗	✗
Oeufs et produits à base d'oeufs. <i>Eieren en derivaten / Eggs and products thereof / Eier und Eierzeugnisse</i>	✗	✗	
Poissons et produits à base de poissons. <i>Vis en derivaten / Fish and products thereof / Fisch und Fischerzeugnisse</i>	✗	✗	
Arachides et produits à base d'arachides. <i>Aardnoten en derivaten / Peanuts and products thereof / Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</i>		✗	✗
Soja et produits à base de soja. <i>Soja en derivaten / Soybeans and products thereof / Soja und Sojaerzeugnisse</i>		✗	✗
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). <i>Melk en derivaten (inclusief lactose) / Milk and products thereof (incl. lactose) / Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)</i>	✗	✗	
Fruits à coque ² et produits à base de ces fruits. <i>Schaalvruchten en derivaten / Nuts and products thereof / Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse</i>		✗	✗
Céleri et produits à base de céleri. <i>Selderij en derivaten / Celery and products thereof / Sellerie und Sellerieerzeugnisse</i>		✗	✗
Mollusques et produits à base de mollusque. <i>Weekdieren en derivaten / Molluscs and products thereof / Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</i>		✗	✗
Moutarde et produits à base de moutarde. <i>Mosterd en derivaten / Mustard and products thereof /</i>		✗	✗
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. <i>Sesamzaad en derivaten / Sesame seeds and products thereof / Senf und Senferzeugnisse</i>			
Anhydride sulfureux et sulfites ³ . <i>Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E228) / sulphur dioxide and sulphites./ Schwefelanhidrid und Sulfite</i>		✗	✗
Lupin et produits à base de lupin. <i>Lupine en derivaten / Lupin and products thereof / Lupine und Lupinenerzeugnisse</i>			

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

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.

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.

8- Microbiologie, microbiologie :

Paramètres, parameters⁴ :

	m	M	c/n
Germes totaux aérobies mésophiles	10 ⁴	10 ⁶	2/5
Bactéries lactiques	10 ⁷	10 ⁸	2/5
Rapport flore / lactique	10	100	2/5
Staphylococcus coagulase +	100		2/5
Escherichia coli	10		2/5
Bacillus cereus	100		2/5
Clostridium perfringens	30		2/5
Salmonella spp.	Absence/25 g.		0/5
Listeria monocytogenes	Absence/25 g.		0/5

9- Conservation, bewaaromstandigheden :

Durée de conservation, Houdbaarheid : 3 mois, maanden, months, monate

Température de conservation, Bewaartemperatuur : Max + 4,0 °C

Durée de conservation après ouverture, houdbaarheid na openen :

3 jours au réfrigérateur, dagen in de koelkast, days in the fridge, tage im Kühlschrank.

Autres, andere : Ne pas congeler. Niet invriezen. Do not freeze. Nicht einfrieren.

10- Utilisation, gebruiksaanwijzing :

Sortez le produit du réfrigérateur 10 minutes avant consommation. Démoulez-le en pressant sur les bords de la barquette. Tranchez très facilement et servez avec une salade.

Servir chaud : 30 secondes au micro-onde à 750W.

Haal het product 10 minuten voor het opdienen uit de koelkast. Druk op de zijanten van het schaalte om het eruit te nemen. Snij makkelijk fijn sneden af. Met een slaatje opdienen en genieten !

Warm opdienen : 30 seconden in de microgolf aan 750W.

Remove the product from the fridge 10 minutes before serving. Press the sides of the plastic mould to remove the product. Cut easily with a slicer and serve with salad. Enjoy !

To be served warm : 30 seconds in microwave oven at 750W.

Etwa 10 Minuten von der Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Drücken auf die Schale stürzen. Sehr leicht zu schneiden. Servieren mit Salat und genießen !

Warm servieren : 30 Sekunden in der Mikrowelle bei 750W.

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

11- Valeurs nutritionnelles, voedingswaarden :

	Unité, Eenheid, Unit, Einheit	/ 100 g
Valeurs énergétiques	kJ	1045
<i>Energetische waarden / Energy / Brennwert</i>	kcal	252
Protéines	g	11,6
<i>Eiwitten / Protein / Eiweiß</i>		
Glucides,	g	2,4
<i>Koolhydraten / Carbohydrate / Kohlenhydrate</i>		
<i>dont sucres</i>	g	2,4
<i>waarvan suikers / of wich sugar / davon Zucker</i>		
Matières grasses, Vetten, Fat, Fett	g	21,8
<i>dont saturés,</i>	g	11,4
<i>waarvan verzadigd / of wich saturates / davon gesättigte Fettsäuren</i>		
<i>dont mono-insaturés</i>	g	8,2
<i>waarvan mono-onverzadigd / of which monounsaturates / davon monounengesättigte Fettsäuren</i>		
<i>dont poly-insaturés</i>	g	2,1
<i>waarvan poly-onverzadigd / of which polyunsaturates / davon polyungesättigte Fettsäuren</i>		
Fibres	g	-
<i>Fiber / Fiber / Faser</i>		
Sodium	g	0,93
<i>Natrium / Sodium / Natrium</i>		
Sel ⁵	g	2,4
<i>Zout / Salt / Salz</i>		

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 UIGNAC 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 et le règlement (UE) 10/2011 de la commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

UIGNAC producten worden verpakt met verpakkingsmateriaal dat aan de wettelijke voorschriften voldoet zoals vastgelegd in EG-verordening nr. 1935/2004 van het Europese Parlement en de Raad van 27/10/2004

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

	SPECIFICATIONS DES PRODUITS FINIS		N° Réf :	FT-PF-015
			Date de révision :	04/01/2018
			Version :	6

en Verordening (UE) van de commissie 14 januari 2011 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 :

Certification, Certificatie : ISO 22000 depuis 2013 ; Systèmes d'Autocontrôle abattoir, atelier de découpe, atelier de transformation et commerce de gros depuis 2013. ISO 22000 sinds 2013 ; Autocontrole Systemen slachthuis, uitsnijderij, verwerkend bedrijf en groothandel sinds 2013.