



Spécification du produit



Seite: 1 von 2
Id.-Code: PG_QMF_148_PRO
Versionsnummer: 18
angefertigt von: AO

Spécification du produit - boyaux naturels

1. Informations générales

numéro de client	52595	N° de l'article	MOUT 24-26
Désignation de l'article	Menus de mouton 24/26 AB		
Pays d'origine	Australie		
Présentation	boîte en saumure		
Longueur par masse	100y		
Race animal	mouton		
Emballage	boîte en carton		
Sous-emballage	Polyéthylène (PE)		
Les emballages en PE et PEHD que nous utilisons sont conformes aux dispositions applicables du règlement (CE) n° 1935/2004, du Code des denrées alimentaires, des produits de base et des aliments pour animaux (LFGB) et du règlement (UE) n° 10/2011.			

2. Informations complémentaires sur les produits

Durée min. de conserv., à partir date de facturation Date de péremption imprimée (étiquetage)	365	Jours Jour Mois Année
Conditions température:	Température de transport (recommandé) La température de stockage (recommandé)	max. + 10° C max. + 10° C
Ingrédients:	boyaux naturel, eau, sel	
Indications sensorielles:	Odeur:	neutre
	Couleur:	neutre et crème
Indications pour utilisateurs:	Enlever par rinçage sel et saumure adhérents avant l'utilisation. Ensuite faire tremper le boyau suffisamment. La température de l'eau doit être entre à 35 ° C → +37 ° C.	

3. Tableau des valeurs nutritives le règlement européen sur l'information alimentaire n° 1169/2011 (LMIV)

Avant l'analyse, le sel visible et adhérent a été lavé et l'eau a été essuyée du produit.
Les résultats de l'analyse ne correspondent donc pas à un boyau naturel après le processus de trempage.
(Les données sont soumises aux fluctuations naturelles des matières premières et aux résultats de l'analyse).

Paramètres	Méthode d'analyse	par 100 g	Fluctuation de - à
Kilojoules (kJ)	calculé	230,4	177,4 - 329
Kilocalorie (kcal)	calculé	54,3	41,8 - 78,0
Fat / duquel	§ 64 LFGB	0,3	0,2 - 2,0
graisses saturées	§ 64 LFGB	0,1	0,07 - 0,67
Les hydrates de carbone / duquel	§ 64 LFGB	0,0	-
de sucre	§ 64 LFGB	0,0	-
protéine	§ 64 LFGB	12,9	10,0 - 15,0
sel	§ 64 LFGB	15,9	3,0- 16,0

etabli
Nom: Angelina Ohrndorf
Date: 27.12.2021

contrôlé
Nom: Frank Becker
Date: 27.12.2021

approuvé
Nom: Arnd Gelhard
Date: 27.12.2021

Date d'émission: mardi 8 novembre 2022

Spécification du produit - boyaux naturels

4. Indicateurs microbiologiques

Recommandation de la ENSCA

Paramètres	Directive UFC / g	Limite UFC / g
numération des colonies aérobies	< 1,0 x 10 ⁵	./.
Enterobacteriaceae	< 1,0 x 10 ²	1,0 x 10 ⁴
staphylocoques à coagulase positive	< 1,0 x 10 ²	1,0 x 10 ³
sulfiter réduire clostridies	< 1,0 x 10 ²	1,0 x 10 ³
Salmonelles	./.	n.n. dans 25 g

5. OGM - statut

Les boyaux naturels sont des denrées alimentaires pures à base de protéines animales. Ils n'ont pas été obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés conformément à CE 21/2003 du 17.03.2003, ils ne sont pas assujettis à l'étiquetage conformément aux règlements de l'Union Européenne CE 1829/2003 et 1830/2003 du 22.09.2003 relatifs à la traçabilité de denrées alimentaires génétiquement modifiés.

6. Statut d'allergène selon la directive EU (EU) 1169/2011

À l'heure actuelle, il n'y a pas d'allergènes connus au sens de la Directive UE (UE) 1169/2011.

Allergènes:	contenant?	possibilité de contamination croisée?
- Céréales contenant du gluten	non	non
- Crustacés et crustacés produits	non	non
- Les oeufs et les ovoproduits	non	non
- Poissons et produits dérivés	non	non
- Les arachides et les produits de l'arachide	non	non
- Soja et produits	non	non
- Lait et produits laitiers (y compris lactose)	non	non
- fruits à coques	non	non
- Céleri et produits dérivés	non	non
- Moutarde et produits dérivés	non	non
- Graines de sésame et produits de graines de sésame	non	non
- Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10 mg / kg ou 10 mg / l)	non	non
- Lupins	non	non
- Mollusques	non	non

7. l'assurance qualité

Dans le cadre de notre politique de " contrôle qualité interne" nous procédons à des prélèvements ponctuels de produits pour valider l'origine, la qualité et les spécifications de notre marchandise!
La détection des corps étrangers dans les boyaux naturels se fait par la méthode de la lecture manuelle.

8. Autres

Si des changements substantiels à cette spécification seront nécessaires, nous allons vous informer immédiatement.

etabli
Nom: Angelina Ohrndorf
Date: 27.12.2021

AO

contrôlé
Nom: Frank Becker
Date: 27.12.2021

FB

approuvé
Nom: Arnd Gelhard
Date: 27.12.2021

AG