

Spécification du produit



| Général | |
|--------------------------|--|
| Client | Wal'epices |
| N° d'article client: | WAL1006 |
| Dénomination du produit: | Menus de porc bleu-blanc A 26/28 (5x90m) |

| 1. Information des ingrédients | |
|--|----------------|
| Type de produit: | Boyaux de porc |
| Origine | Europe |
| Qualité: | A |
| Emballage: | Seau |
| Quantité par emballage: | 5 Masse |
| Longueur moyenne de l'unité de mesure (UOM): | 91.4M |
| Calibre client: | 26/28 mm |
| | |
| Préparation: | Filet N1 |
| Put-up: | anneau |

| 2. Information des ingrédients | |
|---|-------------------------------------|
| Boyaux naturels dans une saumure saturée de >22 °Bé | Boyaux naturels, saumure (eau, sel) |
| Étiquetage: | Boyaux naturels de porc |

| 3. Stockage | |
|--------------------------------------|---|
| Temperature de stockage recommandée: | 9 - 11 °C --> Transport température ambiante autorisé |
| A utiliser: | 360 jours après la production chez Van Hessen BV (en emballage original) Quand désalé: durée de conservation limitée |

| 4. Instructions de manipulation recommandées | |
|---|--|
| 1) Rincer les boyaux à l'eau douce ambiante afin d'éliminer la saumure et le sel; 2) Mettre les filets en eau froide suffisante (<15°C) et les laisser tremper au froid (<7°C) pendant 8 à 16 heures; 3) Tremper les boyaux à l'eau de 37 °C (max. 40 °C) pendant 30 à 45 minutes avant le remplissage. Dans cette phase, nous conseillons d'enlever les filets; 4) Tremper les boyaux à l'eau tiède au toucher et mettre les bouts successivement sur le tube de remplissage. | |

Spécification du produit

| Général | |
|--------------------------|--|
| Client | Wal'epices |
| N° d'article client: | WAL1006 |
| Dénomination du produit: | Menus de porc bleu-blanc A 26/28 (5x90m) |

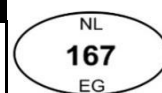
| 5. Paramètres microbiologiques (ufc/g) | |
|---|------------|
| Comptage total des microorganismes aérobies | <5.000.000 |
| Enterobacteriaceae | <10.000 |
| Staphylococcus aureus | <1.000 |
| Clostridium perfringens | <1.000 |
| Bacillus Cereus | <100.000 |

| 6. Allergènes | |
|--|--|
| Tous les boyaux naturels sont conformes aux Règlements (CE) N° 1169/2011 | |
| Allergènes à déclarer: Néant. | |

| 7. Organisme génétiquement modifié (OGM) | |
|---|--|
| Tous les boyaux naturels sont conformes aux Règlements (CE) Nr 1829/2003 et 1830/2003 | |
| OGM à déclarer: Néant. | |

| 8. Valeurs nutritionnelles | |
|-----------------------------------|------|
| Energy (kJ 100g) | 370 |
| Energy (kcal 100g) | 88 |
| Total Carbohydrates (%) | 2,0 |
| Total Gras (%) | 1,0 |
| Dont saturées (%) | <0,5 |
| Protéines (%) | 18.8 |
| Fibres alimentaires (g/ 100 g) | 0,0 |
| Du sel comme sodium (g/ 100g) | 0,2 |

| 9. Approbation | | Signature: |
|-----------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Date | Responsable de l'Assurance Qualité: | Responsable des Ventes: |
| 03-mars-23 | Mr. M.A. Knetsch | Mr. A. Hijmans |



L'information de la spécification du produit est au mieux de nos connaissances. La spécification du produit est soumise aux conditions générales de vente, livraison et paiement. L'information de la spécification du produit est confidentielle et s'utilise uniquement pour la communication entre Van Hesse B.V. et le destinataire. Les boyaux naturels décrits dans la spécification du produit sont traités dans des établissements qui traitent des boyaux naturels de multiples espèces.