

**1. Données générales**

<b>Producteur:</b>	Jan SCHOTS N.V.
<b>Adresse:</b>	Industriezone Kapelleveld Krijtersveld 12 B-2160 WOMMELGEM
<b>Numéro de téléphone:</b>	+32 (0)3 350 19 80
<b>Numéro de fax:</b>	+32 (0)3 350 19 81
<b>Numéro d'agrément :</b>	B509
<b>Directeur :</b>	Filip Schots
<b>Email de directeur :</b>	<a href="mailto:filip@schots.be">filip@schots.be</a>
<b>Responsable de qualité :</b>	Bea Breugelmans – Kim Van Doninck
<b>Email de qualité :</b>	<a href="mailto:kwaliteit@schots.be">kwaliteit@schots.be</a>

**2. Caractéristiques du produit**

<b>Article:</b>	<b>SALADE DE THON 150G</b>
<b>Numéro d'article:</b>	151913
<b>Marque :</b>	Euro-Délices
<b>Code EAN:</b>	Carton: 15420027306817 Pièce: 5420027306810

<b>Description:</b>	Une salade avec de thon dans une sauce mayonnaise, emballé dans un petit seau transparent de 150g
<b>Forme:</b>	Carton rectangulier
<b>Dimensions:</b>	Carton: 325 x 165 x 70 mm Pièce: ø 75 x 67 mm
<b>Poids net:</b>	1,200 kg
<b>Poids brute:</b>	1,450 kg
<b>Méthode d'emballage:</b>	
<b>Matériaux d'emballage:</b>	Moplen (PP)
<b>Sans PVC/PVDC :</b>	Oui
<b>Composition du gaz:</b>	
<b>Dimensions du carton:</b>	
<b>Poids du carton (tare):</b>	
<b># produits/carton ou bac :</b>	8
<b># cartons ou bacs/couche:</b>	
<b># couche/palette:</b>	
<b># cartons ou bacs/palette:</b>	

**3. Ingrédients** (conformément la recette)

THON (50%), huile de navette, amidon de riz modifié, vinaigre, acidifiant(E330), conservateur(E202, E211), sel, herbes et épices, eau, jaune d'OEUF, amidon de maïs modifié, essence d'épices.

**4. Composition nutritionnelle**

<b>Lipides (%) :</b>	34.7	<b>Valeur énergétique (kcal/100g):</b>	12.1
<b>Acides gras saturés (%) :</b>	2.41	<b>Valeur énergétique (kJ/100g):</b>	1.1
<b>Hydrates de carbone (%) :</b>	2.9	<b>Protéines (%) :</b>	372
<b>Sucre (%) :</b>	<0.2	<b>Sel (%) :</b>	1539

**5. Composition physico-chimiques**

<b>Teneur en humidité (%) :</b>	49.00	<b>pH:</b>	5.15
<b>Teneur en matière sèche (%) :</b>	51.00	<b>a<sub>w</sub>:</b>	0.975
<b>Teneur en cendres (%) :</b>	1.53		

**6. Caractéristiques microbiologiques** (DLC = date limite de consommation) (CFU/g)

	<b>Après production</b>	<b>DLC</b>
<b>Flore totale aérobie psychrofique (a)</b>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>6</sup>
<b>Flore totale anaérobie psychrofique (b)</b>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>6</sup>
<b>Flore totale gram-négativ psychrofique (c)</b>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
<b>Lactobacilles psychrofique (d)</b>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>7</sup>
<b>Enterobacteriaceae</b>	10 <sup>2</sup>	n.a.
<b>E. coli</b>	10	10 <sup>2</sup>
<b>Staphylococcus aureus</b>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<b>Listeria monocytogenes</b>	abs. à 25g	abs. à 25g
<b>Salmonella spp.</b>	abs. à 25g	abs. à 25g
<b>Levures</b>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>5</sup>
<b>Moisissures</b>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<b>Bacillus cereus</b>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>5</sup>
<b>Clostridium perfringens</b>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>5</sup>

- (a) Si le nombre de flore totale aérobie a dépassé le 10<sup>7</sup> CFU/g sur la fin de la préservabilité, le produit peut être désapprouver quand on démontre qu' il concerne des autres que lactobacilles.
- (b) Seulement pour des produits qui sont emballé en vacuum
- (c) Seulement pour des produits crus et salés
- (d) Si le nombre de lactobacilles à DLC > 10<sup>7</sup> /g, le produit seulement peut être désapprouver quand il y a des anomalies sensorielles inacceptables.

**7. Date limite de consommation**

<b>DLC minimum chez livraison:</b>	24 jours
------------------------------------	----------

**8. Conditions de transport et livraison**

<b>Température de transport:</b>	max. 4°C (température en cœur )
<b>Température de livraison:</b>	max. 4°C (température en cœur)

**9. Conditions d'emmagasinage**

<b>Manière d'emmagasinage:</b>	Tenir au frais
<b>Température d'emmagasinage:</b>	max. 4°C (température en cœur)

**10. Présence de OGMs** (organismes génétiques modifiés)

<b>Sont des OGMs utilisés dans la production?</b>	Non
---	-----

**11. Étiquette**

<b>Informations sur l'étiquette:</b>	Nom du produit Poids net Liste d'ingrédients Condition de conservation DLC Adresse Schots nv Numéro CE
--------------------------------------	--

**12. Présence/absence des ingrédients**

+ = présent  
- = absent

<b>1. Composant de lait</b>	-	<b>6. Blé de froment</b>	-
<b>2. Poudre de lait</b>	-	<b>7. Farine de froment</b>	-
<b>3. Lécithine de soya</b>	-	<b>8. Amidon de froment</b>	-
<b>4. Blé de soya</b>	-	<b>9. Chapelure</b>	-
<b>5. Farine de soya</b>	-	<b>10. Jaune d'œuf</b>	+

**13. Présence/absence des allergènes**

- + = présent  
 - = absent  
 ? = information insuffisante

*Les données sont basées sur l'état actuel de notre connaissance. Par conséquent, elles ne donnent pas de garanti pour les caractéristiques du produit décrit.*

<b>1. Lait de vache et produits sur base du lait de vache</b>	-	<b>15. Cacao</b>	-
<b>2. Œuf de poule ou produits sur base de l'œuf de poule</b>	+	<b>16. Légumineuse</b>	-
<b>3. Soya ou produits sur base du soya</b>	-	<b>17. Glutamate (E620 t/m E625)</b>	-
<b>4. Grains qui contient gluten et produits sur base des grains qui contient gluten</b>	-	<b>18. Coriandre</b>	-
<b>5. Arachides et produits sur base des arachides</b>	-	<b>19. Carotte</b>	-
<b>6. Noix et produits sur base des noix</b>	-	<b>20. Seigle</b>	-
<b>7. Poisson et produits sur base du poisson</b>	+	<b>21. Viande de bœuf</b>	-
<b>8. Crustacés et produits sur base des crustacés</b>	-	<b>22. Viande de porc</b>	-
<b>9. Mollusques et produits sur base des mollusques</b>	-	<b>23. Viande de poule</b>	-
<b>10. Céleri et produits sur base du céleri</b>	-	<b>24. Maïs</b>	+
<b>11. Sésame et produits sur base du sésame</b>	-		
<b>12. Sulfite &gt; 10 ppm (E220 t/m E228)</b>	-		
<b>13. Lupin et produits sur base du lupin</b>	-		
<b>14. Moutarde et produits sur base du moutarde</b>	-		

*Produit dans une usine où on utilise les allergènes suivantes :  
 Lait – œufs – soja – gluten – noix – poisson – crustacés – céleri – moutarde*

<b>Date:</b>	9 décembre 2014
<b>Nom:</b>	Bea Breugelmans
<b>Fonction:</b>	Responsable de qualité