



SPECIFICATION PRODUIT

CHER FOURNISSEUR,

CETTE SPECIFICATION PRODUIT EST TRÈS DÉTAILLÉE MAIS TOUTES CES INFORMATIONS NOUS SONT NÉCESSAIRES AFIN DE RÉPONDRE AUX EXIGENCES DE LA LÉGISLATION ET DE NOS CLIENTS.

LES PARTIES 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 13 ET 14 DOIVENT OBLIGATOIREMENT ÊTRE COMPLÉTÉES ; VOUS DEVEZ COMPLÉTER LES PARTIES 9, 10, 11 ET 12 SI CETTE INFORMATION NE FIGURE PAS DANS VOTRE PROPRE FICHE TECHNIQUE.

VEUILLEZ NOUS ENVOYER AUSSI VOTRE PROPRE FICHE TECHNIQUE AINSI QUE LE CERTIFICAT D'APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE DE L'EMBALLAGE DU PRODUIT LIVRÉ.

L'INFORMATION REÇUE EST CONFIDENTIELLE.

APRES AVOIR REMPLI LA SPECIFICATION, VEUILLEZ SVP LA RENVOYER AU DEMANDEUR.

MERCI.

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT (OBLIGATOIRE)

N°(s) article Producteur	636	N°(s) article GTI (à remplir par GTI)	OW
Dénomination de vente commerciale	CHORIZO GRAN DOBLON "P" BELGICA		
Dénomination de vente légale ou description	CHORIZO GRAN DOBLÓN Picante		
Description et poids de l'unité d'emballage			
Produit avec liquide de couverture	/ Non <input checked="" type="checkbox"/>	Poids net égoutté	1700 g
Teneur en alcool – Vol. alcool % =			
Code(s) EAN	(01) 9 84 10320 00636 1		
Code Intrastat			

2. IDENTITÉ DU FOURNISSEUR (OBLIGATOIRE)

	Fournisseur	Lieu de fabrication (si différent du fournisseur)
Nom	Campofrio Food Group	CAMPOFRÍO FOOD GROUP S.A.
Adresse	Avda. Europa 24	C/ La Bureba,13 Pol. Ind. Gamonal Villimar Burgos 09007 (Spain)
Tél	+915 03 63 00	+34 947283100
Fax	+34 914 84 85 62	+34 947283161
Eventuellement n° agrément / enregistrement		ES 10.07765/BU

Personnes de contact	Commercial	Qualité
Nom	DANIEL ITURBE	JOSE ANTONIO BERNABÉ BURGOS
Fonction	EXPORT MANAGER	QUALITY MANAGER
Tél / GSM / Fax	+34 647 30 20 08	+34 947283100
e-mail	Daniel.iturbe@campofrio.es	Josea.bernabe@campofrio.es

EMERGENCY CONTACT LIÉ À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (OBLIGATOIRE)

	PERSONNES DE CONTACT FOURNISSEUR	PERSONNES DE CONTACT GTI
Tél 24/24h -7/7j	+34 647 30 20 08	
E-mail	Daniel.iturbe@campofrio.es	



SPECIFICATION PRODUIT

3. LISTE D'INGRÉDIENTS (OBLIGATOIRE)

Ingrédients: Viande et Lard de porc. Sel. Paprika. Sirop de glucose. Lactose. Protéine de lait, Protéine de soja. Sucre. Ail. Dextrose. Antioxygène (E-301). Conservateurs (E-252, E-250). Épices. Colorant (E-120). Traitement de surface: Conservateur (E-202).

100 g de produit préparé à partir de 124 g de viande.

Exemple d'une étiquette du produit :



Note:

- Indicate the whole labeling texts.
- Ingredient list as declared at the label, and according to current legal terms



SPECIFICATION PRODUIT

4. COMPOSITION DU PRODUIT (OBLIGATOIRE)

MATIÈRE PREMIÈRE / INGRÉDIENT / ADDITIF (NUMÉRO "E" + FONCTION) EN CAS D'INGRÉDIENTS COMPOSÉS, DÉTAILLER LA COMPOSITION.	%	ORIGINE: MINÉRALE, VÉGÉTALE, ANIMALE ¹ OU DE SYNTHÈSE. POUR LES AROMES: ²	INGRÉDIENTS : ORIGINE GÉOGRAPHIQUE (PAYS / RÉGION(S)) (PAYS DE CULTURE OU D'ÉLEVAGE OU DE SYNTHÈSE)	INGRÉDIENTS : PAYS DE TRANSFORMATION	INDICATIONS COMME <ul style="list-style-type: none"> • Additifs considérés comme carry over (donc pas à déclarer) • Détaillez les supports d'additifs ou d'arômes et leur nature • Adjuvants technologiques (donc pas à déclarer) • Reconstitution d'ingrédients séchés / concentrés, facteur de reconstitution inclus • Perte de poids pendant le process
VIANDE DE PORC	-	ANIMALE	UE	-	-
LARD DE PORC	-	ANIMALE	UE	-	-
SEL	-	MINÉRALE	ESPAGNE	-	-
PAPRIKA	-	VÉGÉTALE	ESPAGNE	-	-
SIROP DE GLUCOSE	-	VÉGÉTALE	UE	-	-
LACTOSE	-	ANIMALE	ESPAGNE	-	-
PROTÉINE DE LAIT	-	ANIMALE	UE	-	-
PROTÉINE DE SOJA	-	VÉGÉTALE	HOLLANDE	-	-
SUCRE	-	VÉGÉTALE	ESPAGNE	-	-
AIL	-	VÉGÉTALE	ESPAGNE	-	-
DEXTROSE	-	VÉGÉTALE	UE	-	-
ASCORBATE DE SODIUM (E – 301) ANTIOXYGÈNE	-	VÉGÉTALE	CHINE	-	-
NITRATE DE POTASSIUM(E– 252) CONSERVATEUR	-	MINÉRALE	ESPAGNE	-	-
NITRITE DE SODIUM (E– 250) CONSERVATEUR	-	MINÉRALE	ESPAGNE	-	-
ÉPICES	-	VÉGÉTALE	UE	-	-
COLORANT DE COCHENILLE (E – 120) COLORANT	-	ANIMALE	PERU	-	-
SORBATE DE POTASSIUM (E – 202) CONSERVATEUR DE SURFACE	-	-	ESPAGNE	-	-

¹ Végétale, animale : précisez l'espèce

² Pour les arômes : indiquez s'ils sont naturels, artificiels ou identiques aux naturels



SPECIFICATION PRODUIT

5. LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES (OBLIGATOIRE)

ALLERGENES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES OBLIGATOIRE A ETIQUETER	PRESENT			EN CAS DE PRESENCE	
	NON	OUI COMME (PARTIE D'UN) INGREDIENT	OUI VIA CONTAMINATION CROISÉE	% ESTIMÉ DANS LE PRODUIT ³	DENOMINATION RECOMMANDEE POUR LA DECLARATION DANS LA LISTE D'INGREDIENTS EN FAISANT REFERENCE A L'ALLERGENE (FARINE DE <u>BLE</u> , LECITHINE DE <u>SOJA</u> , ...)
Céréales contenant du gluten ⁴ et produits à base de céréales	NON	-	NON	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	-	NON	-	-
Œufs et produits à base d'œufs	NON	-	NON	-	-
Poissons et produits à base de poissons	NON	-	NON	-	-
Arachides et produits à base d'arachides	NON	-	NON	-	-
Soja et produits à base de soja	-	OUI	-	<1	CONTIENT DE LA LÉCITHINE DE SOJA PEUT CONTENIR DES PROTÉINES DE SOJA
Lait et produits à base de lait, <u>non compris</u> le lactose	-	OUI	-	<1	CONTIENT DES PROTEINES DE LAIT
Lactose	-	OUI	NON	<2	LACTOSE
Fruits à coques et produits à base de ces fruits ⁵	NON	-	NON	-	-
Céleri et produits à base de céleri	NON	-	NON	-	-
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	-	NON	-	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	-	NON	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites ⁶	NON	-	NON	-	-
Lupin et produits à base de lupin ⁷	NON	-	NON	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques ⁸	NON	-	NON	-	-

³ Si le pourcentage est inconnu, veuillez, s.v.p., indiquer « ? ».

⁴ A savoir, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, camus ou leurs souches hybrides.

⁵ A 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 excelsia*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

⁶ E220 jusqu'au E227, en concentrations, exprimées en SO₂ (E220), supérieures à 10mg/kg ou 10mg/litre.

⁷ Lupin (genre *Lupinus*, sous-famille *Papilionaceae*, famille *Leguminosae*) est une légumineuse qui contient 450 espèces desquelles certaines peuvent être utilisées pour la consommation humaine, comme *Lupinus albus* (lupin blanc, pays méditerranéens), *Lupinus luteus* (lupin jaune, l'Europe Central), *Lupinus angustifolius* (lupin bleu, Australie).

⁸ A savoir, seiche, coques, moules, huîtres, escargots, buccin, coquilles St-Jacques, ormeau, ... (liste non limitative).



SPECIFICATION PRODUIT

AUTRES INGREDIENTS OU PRODUITS	PRESENT				SI PRESENT
	NON	OUI COMME (PARTIE D'UN) INGREDIENT	PRESENT SUITE A UNE CONTAMINATION POSSIBLE MAIS INEVITABLE		DENOMINATION RECOMMANDEE POUR LA DECLARATION DANS LA LISTE DES INGREDIENTS EN FAISANT REFERENCE A L'ALLERGENE (FARINE DE <u>MAÏS</u> , <u>CAROTTE</u> , ETC.)
			OUI	NON	
Porc et produits à base de porc	-	OUI	-	-	VIANDE DE PORC LARD DE PORC
Bœuf et produits à base de bœuf, <u>sauf</u> le lait et le lactose	NON	-	-	NON	-
Poulet et produits à base de poulet, <u>sauf</u> les œufs	NON	-	-	NON	-
Levure et produits à base de levure	NON	-	-	NON	-
Maïs et produits à base de maïs	NON	-	-	NON	-
Cacao et produits à base de cacao	NON	-	-	NON	-
Légumineuses (Leguminosae) et produits à base de légumineuses ⁹	NON	-	-	NON	-
Ombellifères (Umbelliferae) et produits à base d'ombellifères ¹⁰	NON	-	-	NON	-
Cannelle	NON	-	-	NON	-
Vanilline	NON	-	-	NON	-
Coriandre	NON	-	-	NON	-
E102 = tartrazine	NON	-	-	NON	-
E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155 = colorants azo	NON	-	-	NON	-
E200 jusqu'au E203 = acide sorbique et ses sels	-	OUI	-	NON	CONSERVATEUR DE SURFACE (E – 202)
E210 jusqu'au E219 = acide benzoïque et ses sels et les p-hydroxy-benzoates	NON	-	-	NON	-
E310 jusqu'au E312 = gallate de propyle, d'octyle ou de dodecyle	NON	-	-	NON	-
E320 jusqu'au E321 = butylhydroxy-anisol et butylhydroxytoluène	NON	-	-	NON	-
E620 jusqu'au E625 = acide glutamique <u>ajouté</u> ou ses sels <u>ajoutés</u>	NON	-	-	NON	-
E626 jusqu'au E635 = acide guanyl- ou acide d'inosine <u>ajoutés</u> ou ses sels <u>ajoutés</u>	NON	-	-	NON	-
E951 = aspartame	NON	-	-	NON	-
E952 = cyclamates	NON	-	-	NON	-
E954 = saccharine et ses sels	NON	-	-	NON	-
Fructose	NON	-	-	NON	-
Saccharose	-	OUI	-	-	SUCRE

⁹ A savoir, les *Leguminosae*, y compris lupin, haricot commun, haricot Azuki, haricot de Lima, flageolets, haricot mungo, pois, lentille, pois chiche, luzerne (liste non limitative).

¹⁰ A savoir, anis, aneth, cerfeuil, cumin, coriandre, myrrhe, persil, céleri, fenouil, carottes (liste non limitative).



SPECIFICATION PRODUIT

6. INGRÉDIENTS SOUMIS À IONISATION (OBLIGATOIRE)

Le producteur garantit que le produit n'est pas soumis à ionisation et que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation	OUI / NON ?	OUI
SI NON, ingrédient(s) ionisé(s) concerné(s)		

7. OGM – ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS (selon les Règlements (CE) n°s 1829/2003 & 1830/2003) (OBLIGATOIRE)

QUESTION 1 PRESENCE D'UN DES VEGETAUX MENTIONNES CI-DESSOUS OU D'INGRÉDIENTS DERIVES DE CES VEGETAUX? (BIFFEZ LES MENTIONS INUTILES ET REMPLISSEZ)	QUESTION 2 (SI OUI A LA QUESTION 1, REpondre A LA QUESTION 2) DOIT-ON ETIQUETER LE PRODUIT, OU UN DE SES INGRÉDIENTS, COMME "OGM" ¹¹ ? (BIFFEZ LES MENTIONS INUTILES)	QUESTION 3 (SI NON A LA QUESTION 2, REpondre A LA QUESTION 3) COMMENT POUVEZ-VOUS PROUVER LA NON NECESSITE DE CET ETIQUETAGE?	
		PAR TRACABILITE DOCUMENTEE ¹²	PAR UN NON DEPASSEMENT DES SEUILS LEGISLATIFS DE CONTAMINATION ¹³
MAIS: NON Si OUI, INGREDIENT(S):	OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON
SOJA: NON Si OUI, INGREDIENT(S): LECITINE DE SOJA	OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON
COLZA: : NON Si OUI, INGREDIENT(S):	OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON
GRAINE DE COTON: : NON Si OUI, INGREDIENT(S):	OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON
AUTRES OGM: NON Si OUI, SPECIFIEZ Si OUI, INGREDIENT(S):	OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON

¹¹ Comme indiqué dans la Directive (CE) n° 1830/2003, les ingrédients qui consistent ou qui contiennent des OGM, ou qui sont produits avec des OGM, doivent être étiquetés: 'contient des organismes génétiquement modifiés' ou 'contient du (ou des) [nom du ou des organisme(s)] génétiquement modifié(s)'.

¹² TRACABILITE DOCUMENTEE signifie que le fournisseur est en mesure de donner des preuves :

- les questionnaires demandés à ses fournisseurs concernant la présence possible d'OGM et/ou de produits dérivés dans les ingrédients livrés ; ou
- attirer l'attention des fournisseurs sur les exigences législatives relatives à la traçabilité et à l'étiquetage, conformément à la Directive (CE) 1829/2003 et la Directive (CE) 1830/2003; et
- en cas de présence d'OGM, le fournisseur doit avoir pris toutes les mesures afin d'éviter la contamination croisée de façon à ce que les seuils de contamination fortuite ou techniquement inévitable en OGM ou ses dérivés ne soient pas dépassés dans les produits livrés à Ter Beke.

¹³ Les SEUILS LEGISLATIFS applicables sur la présence du matériel GM fortuite ou techniquement inévitable sont:

- **Maximum 0,9% pour les organismes génétiquement modifiés acceptés**, conforme à l'article 12 de la Directive (CE) n° 1829/2003.
- **Maximum 0,5% pour les organismes génétiquement modifiés non acceptés avec un conseil favorable**, conforme à l'article 47 de la Directive (CE) n° 1829/2003.
- **0% pour tous les autres organismes génétiquement modifiés qui ne sont pas approuvés dans la CEE.**

Le respect de ces seuils doit être prouvé par la traçabilité documentée ou par des analyses, voire par les deux méthodes.



SPECIFICATION PRODUIT

QUESTIONS ADDITIONNELLES POUR OGM (demandé à la lettre par certains clients):

Produit dérivé ou utilisant dans son process des microorganismes ou des enzymes génétiquement modifiés?	OUI / NON ?	NON
Produit fabriqué sur un site ou une ligne utilisant des ingrédients, additifs, arômes issus du maïs, soja, colza, graine de coton et/ou d'une autre plante autorisée au génie génétique ?	OUI / NON ?	OUI
	Si OUI, s'agit-il de variant génétiquement modifié?	OUI / NON ?
	Si OUI, existe-t-il des risques de contaminations croisées?	OUI / NON ?
Si ce produit contient ou est issu du maïs, soja, colza, graine de coton et/ou d'une autre plante autorisée au génie génétique, quelles garanties pouvez-vous nous fournir?		
	Un certificat garantissant le schéma IP (avec nom usine, durée de validité, date et signature)	OUI / NON ?
	Un schéma de traçabilité de la graine à l'ingrédient ou additif	OUI / NON ?
	Un plan de contrôle sur la filière	OUI / NON ?
	Des éléments de maîtrise des contaminations fortuites par les OGM	OUI / NON ?

8. CORPS ÉTRANGERS (OBLIGATOIRE)

Les corps étrangers de type métaux, verre, pierre, os, insectes, plastiques souples et durs, bois, ... (liste non-exhaustive) sont concernés par ce questionnaire.

Veuillez bien identifier quelles mesures sont implémentées pour le produit concerné:

MÉTHODE	TEMOIN UTILISÉ	APPLIQUE SUR X % DE LA PRODUCTION ¹⁴	LIMITE DE DÉTECTION (MM)	CONTROLE DU BON FONCTIONNEMENT (FREQUENCE)
Détection métallique en production	Ferreux	-	0,15 mm	4h
	Non Ferreux	-	2 mm	4h
	Inox	-	0,3 mm	4h
Détection métallique après emballage	Ferreux	-	-	-
	Non Ferreux	-	-	-
	Inox	-	-	-
Détection par rayons-X en production	Métal	-	-	-
	Verre	-	-	-
	Pierre	-	-	-
	Autres ¹⁵ :	-	-	-

¹⁴ Mentionner dans cette colonne le pourcentage des produits soumis à la méthode de contrôle indiquée (allant de 0 % à 100 %). Le cas échéant, indiquez une fourchette si celui-ci n'est pas toujours le même d'une production à l'autre (par exemple, dans le cas de plusieurs lignes de production pour lesquelles plusieurs méthodes de contrôle sont d'application).

¹⁵ Mentionner quels autres corps étrangers sont détectés ainsi que les limites de détection.



SPECIFICATION PRODUIT

MÉTHODE	TEMOIN UTILISE	APPLIQUE SUR X % DE LA PRODUCTION ¹⁴	LIMITE DE DETECTION (MM)	CONTROLE DU BON FONCTIONNEMENT (FREQUENCE)
Détection par rayons-X après emballage	Métal	-	-	-
	Verre	-	-	-
	Pierre	-	-	-
	Autres ¹⁵ :	-	-	-
Tamisage (poudres)	-	-	-	-
Filtration (liquides)	-	-	-	-
Filtre magnétique	-	-	-	-
Contrôle visuel en continu	-	-	-	-
Inspection par caméra	-	-	-	-
Autres:	-	-	-	-

Autres mesures que vous avez implémentées afin d'éviter la présence de corps étrangers dans le produit livré, plus spécifiquement si aucune des méthodes mentionnées ci-dessus n'est en place:

.....

.....

.....

Aucun des moyens repris ci-dessus



SPECIFICATION PRODUIT

9. VALEURS NUTRITIONNELLES (selon la Directive 90/496/CEE)

PAR 100 g ou ml, comme déclarées

g ou ml

VALEURS NUTRITIONNELLES	unités	en moyenne par 100 g/ml	par analyse (A) ou calcul (B)
Valeurs énergétiques	en kcal	316	<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> B
	en kJ	1313	<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> B
Protéines	en gramme	22(+/-3)	<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> B
Glucides :	en gramme	3(+/-1)	<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> B
dont sucres	g	3(+/-1)	<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> B
dont amidon (optionnel)	g	-	<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> B
dont polyols (optionnel)	g	-	<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> B
Lipides	en gramme	24(+/-4)	<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> B
dont saturés	g	9.1	<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> B
dont mono-insaturés (optionnel)	g	11.8	<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> B
dont poly-insaturés (optionnel)	g	3.1	<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> B
dont trans	g	-	<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> B
dont acides gras Ω-3 (optionnel)	g	-	<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> B
dont acides gras Ω-6 (optionnel)	g	-	<input type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> B
dont cholestérol	mg	-	<input type="checkbox"/> A / <input checked="" type="checkbox"/> B
Fibres alimentaires	en gramme	-	<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> B
Sodium	en gramme	1.6(+/-0.5)	<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> B
Sel (calculé comme sodium x 2,5)	en gramme	4(+/-1)	<input checked="" type="checkbox"/> A / <input type="checkbox"/> B



SPECIFICATION PRODUIT

10. CONDITIONS SPÉCIFIQUES DE CONSERVATION

10.1 DUREE DE CONSERVATION (DC)	UNITÉS	MINIMUM	OPTIMALE	MAXIMUM
DC après production (conditionnement)	Jours	-	-	180
DC après livraison	Jours	-	-	-
Température à la livraison	°C		-	
Température de conservation	°C	0	-	7
Humidité relative lors de la conservation (si applicable)	% HR	-	-	-
Durée de conservation après ouverture (si applicable)	Jours	-	-	-
Conditions de conservation après ouverture				
Atmosphère protectrice	OUI / NON ?		NON	
Sous vide	OUI / NON ?		OUI	
Emballage de cuisson	OUI / NON ?		NON	

10.2 DETAILS			REMARQUES
Frais	OUI / NON ?	OUI	-
Surgelé	OUI / NON ?	NON	-
Conserve	OUI / NON ?	NON	-
			-
Cru	OUI / NON ?	OUI	-
Pasteurisé	OUI / NON ?	NON	-
UHT	OUI / NON ?	NON	-
Stérilisé	OUI / NON ?	NON	-
Autre	OUI / NON ?	NON	-

10.3 PALLETISATION

DIMENSIONS ET TYPE D'EMBALLAGE SECONDAIRE (CM)	NOMBRE D'UNITÉS / EMBALLAGE SECONDAIRE	NOMBRE D'EMBALLAGES SECONDAIRES / PALETTE	DIMENSION ET TYPE DE PALETTE
CARDBOARD BOX HAUTEUR : 159 MM LARGEUR : 148 MM LONGUEUR : 518 MM CARDBOARD/PAPER 250 G DIMENSIONS ETIQUETTE : HAUTEUR : 100MM LARGEUR : 130MM	4	308	WOOD PALET BOITES/RANG : 11 RANGS/ PALETTE : 7 BOITES/PALETTE : 77 UNITES/PALETTE : 308 POIDS NET : 523,6KG POIDS BRT : 574,3KG DIMENSIONS : HAUTEUR : 1263 MM LONGUER X LARGEUR : 800 X 1200 MM



SPECIFICATION PRODUIT

10.4 INDICATION DU NUMÉRO DE LOT

Mention du lot	<input type="checkbox"/> date de péremption (minimum jour & mois)		
	<input checked="" type="checkbox"/> autre manière	Exemple :	A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANTE LE/LOT :
Indication du lot sur	<input type="checkbox"/> chaque portion / <input checked="" type="checkbox"/> l'unité de vente / <input checked="" type="checkbox"/> suremballage		

11. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

11.1 CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES (le cas échéant après préparation (voir point 12))

Aspect visuel	Anneau de Chorizo
Goût	Goût à paprika, ail et épices
Odeur	Odeur à paprika et ail
Texture	Douce avec une morsure ferme
Couleur	Rouge-orange avec des sections grasses oranges et blanches facilement discernables.
Autres caractéristiques éventuelles	
Evolution pendant la période de conservation	

11.2 CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

DIMENSIONS (e.a. longueur, épaisseur, diamètre, calibre, nombre de pièces, poids par pièce, granulométrie). Si applicable, incluez les tolérances / marges.

Produits destinés à tranchage (en vrac) : calibre: min. et max., hauteur/ épaisseur / longueur: min. et max., poids: min. et max.

Longueur : 475mm, épaisseur : 73, mm diamètre : 73mm., 1,7 kg par pièce.

11.3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES À LA LIVRAISON (remplir uniquement les paramètres importants)

PARAMÈTRES	MINIMUM	VALEUR STANDARD	MAXIMUM	MÉTHODE DE CONTRÔLE
Comme par exemple				
Activité de l'eau (a _w)	0,88	0,93	0,93	Méthode officielle
pH	4,4	4,7	5,0	pH-mètre
Humidité	40	45	45	Dessiccation a 103°
Matière sèche	-	-	-	Calcul
Matières grasses	20	24	28	Méthode Soxhlet
Protéines	19	22	25	Méthode Kjeldhal
Brix	-	-	-	-
Densité	-	-	-	-
Nitrite	-	-	<5 ppm	Ultraviolet visible (Méthode Griess)
Nitrate	-	-	<150 ppm	HPLC-UV
Nitrite + nitrate	-	-	-	-
Collagène	2	2,4	2,8	Spectrophotométrie UV-Visible



SPECIFICATION PRODUIT

PARAMÈTRES	MINIMUM	VALEUR STANDARD	MAXIMUM	MÉTHODE DE CONTRÔLE
% P ₂ O ₅	-	-	-	UV-Visible

Exigences ou contrôles particuliers				
PARAMÈTRES	MINIMUM	VALEUR STANDARD	MAXIMUM	MÉTHODE DE CONTRÔLE
CINa	3%	4%	5%	Méthode Mohr

11.4 CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (remplir uniquement les micro-organismes importants)

MICRO-ORGANISMES	DÉBUT DE VIE		FIN DE VIE		MÉTHODE DE RÉFÉRENCE
	VALEUR STANDARD	VALEUR MAX. OU MIN.	VALEUR STANDARD	VALEUR MAX. OU MIN.	
Comme par exemple					
Germes aérobies mésophiles (30°C)	-	-	-	-	-
Germes aérobies psychrophiles (22°C)					
Lactobacilles	-	-	-	-	-
E. coli	-	-	-	1.10 ²	TBX
Enterobacteriaceae	-	-	-	1.10 ²	VRBG
Staphylococcus aureus	-	1.10 ²	-	1.10 ²	Baird-Parker
Enterococci	-	-	-	-	-
Salmonellae spp.	Absence en 25g	Absence en 25g	Absence en 25g	Absence en 25g	Immunoassay
Listeria monocytogenes	-	-	-	1.10 ²	ALOA
Anaérobies sulfito-réducteurs	-	1.10 ²	-	<1.10 ²	SPS
Levures	-	-	-	-	-
Moisissures	-	-	-	-	-
Bacillus cereus	-	-	-	-	-
Autres micro-organismes ?	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-

Echantillon de référence conservé	<input type="checkbox"/> oui / <input checked="" type="checkbox"/> non	Fréquence d'échantillonnage	TRIMESTRIELLE
-----------------------------------	--	-----------------------------	---------------

12. MODE D'EMPLOI / MODE DE PREPARATION OU D'UTILISATION

Conserver entre 0 et 7 °C.



SPECIFICATION PRODUIT

13. DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ (OBLIGATOIRE)


Cette spécification fait partie d'un contrat entre le fournisseur et (une entreprise de) GTI.

Si ce n'est pas stipulé spécifiquement par contrat,

- le fournisseur déclare que le produit répond à la législation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en ce qui concerne par exemple l'hygiène, la composition, les additifs, les contaminants, les allergènes, l'étiquetage, les matériaux en contact avec des produits alimentaires.
- le fournisseur est tenu d'appliquer la législation sur la responsabilité et la sécurité du produit, comme le Règlement (CE) 2002/178 et les amendements et révisions.

C'est la responsabilité du fournisseur de garder l'information contenue dans ce document à jour et d'envoyer une mise à jour de ce document à GTI au moins 3 semaines avant l'application de la modification de l'information. Veuillez par ailleurs identifier les modifications dans la mise à jour (en utilisant par exemple une autre couleur).

14. MISES À JOUR & ANNEXES (OBLIGATOIRE)

Établi par (nom + signature)	J.Melendo 	Date	06-11-2012	Version	1
Mis à jour par (nom + signature)	J.A. Bernabé  CALIFORNIA FOOD GROUP, S.A. - Burgos -	Date	08-11-2012	Version	

ANNEXES OBLIGATOIRES:

- PROPRE FICHE TECHNIQUE
- CERTIFICAT D'APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE DE L'EMBALLAGE DU LE PRODUIT LIVRE