

POLCA PATÉ	FICHE TECHNIQUE	BRC Food Safety CERTIFICATED
Produit:	<u>PÂTÉ AUX POMMES</u>	CODE ARTICLE: 006070
Emballage:	<u>Terrine grès forme Pomme 3 Kg</u>	

Fournisseur:

POLCA NV
Lodewijk de Raetlaan 40
B-8870 Izegem, Belgique
EEC export N°: B-717

Tel: 051/30.81.88
Fax: 051/31.45.81
E-mail: Info@polca.be
Website: www.polca.be

Certification:***BRC, site code: 1881379*****Gencode:**

Gencode Produit: EAN-13: 541354610670 - 2
Gencode Emballage: EAN-13: 541354610670 - 2 EAN-128: (01)05413546060707
Code Intrastat: 16022090

Ingrédients (Selon QUID):

33% foie de porc, graisse de poulet, 21% viande de poulet, 8% pommes (contient SULFITE), fécule de pomme de terre, sel, émulsifiant (E472c), antioxydant (E301, E326, E330), protéines de LAIT, oignons, dextrose, tomates, épices, extrait de levure, farine de riz, conservateurs (E250, E261), gélatine porcine - Information allergènes: Contient LAIT, SULFITE - Peut contenir traces de FRUIT À COQUE (NOIX, NOISETTES)

Valeurs Nutritives:

- Valeur Nutritive:	1190 kJ / 284 kCal		
- Matières grasses:	23,6 g	Dont Saturés	10,5 g
- Glucides	7,0 g	Dont Sucres	5,2 g
- Protéines:	11,8 g		
- Sel:	1,6 g		

Détection de Métaux:

Tout nos pâtés sont détectés à métaux pendant la production. Dimensions bâtons: Fe: 4 mm; N-Fe: 4,5 mm; INOX: 6,5 mm

Conformité matériaux d'emballage

Sur la base de déclarations de nos fournisseurs, nous pouvons garantir que tous les matériaux d'emballage sont conformes à la législation européenne, en particulier avec le règlement UE1935/2004, 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

D.L.C./Température de Conservation:

60 jours à max +4°C après emballage

48 jours minimum garanti au chargement à POLCA

Température de conservation:

max +4°C

Emballage:**Paletisage:**

- Pièces / carton:	1		
- Cartons / Couche:	8	- Couche supérieure:	4
- Couches / palette:	12		
- Cartons / palette:	100		
- Type de palette:	EURO		

Produit:

- Poids net:	3000 g
- Poids récipient:	1820 g
- Poids film plastic:	20 g
- Longueur:	285 mm
- Largeur:	260 mm
- Hauteur:	80 mm

Carton:

- Type:	Carton double ondulé, scellé par un ruban adhésif mentionnant le N° d'exportation. Sans agrafes.		
- Poids:	295 g		
- Dimensions en mm:	Longueur: 320	Largeur: 290	Hauteur: 100

Poids Brute par Unité de Vente:

± 5,135 kg

006070 PÂTÉ AUX POMMES Terrine grès forme Pomme 3 Kg

INFORMATION ALLERGÈNES (EU 1169/2011):

N°	Ingrédient	Présence
1	Céréales contenant du gluten	-
2	Crustacés	-
3	Oeufs	-
4	Poissons	-
5	Arachides	-
6	Soja	-
7	Lait (compris Lactose)	X
8	Fruits à coque	*
9	Céleri	-
10	Moutarde	-
11	Graines de sésame	-
12	Anhydride sulfureux et sulfites (>10 ppm SO ₂)	X
13	Lupin	-
14	Mollusques	-

X = Présent
- = Absent
*** = Peut contenir traces**

ESPÈCES ANIMALES

Viande Bovine	-
Viande de Porc	X
Viande de Volaille	X

OGM + IRRADIATION

Ingrédients OGM	-
Ingrédients irradiés	-

NORMES MICROBIOLOGIQUES (EU 2073/2005)

TEST	VALUE CIBLE	TOLÉRANCE	FIN DLC
Germes Totaux 22°C	< 3 x 10 ³ cfu/g	3 x 10 ⁴ cfu/g	< 3 x 10 ⁶ cfu/g (a)
Lactobacilles 22°C	< 3 x 10 ² cfu/g	3 x 10 ³ cfu/g	< 3 x 10 ⁷ cfu/g (a) (b)
Listeria monocytogenes	Non Détecté /25g	Non Détecté /25g	< 100 cfu/g
Salmonella	Non Détecté /25g	Non Détecté /25g	Non Détecté /25g

(a) If the aerobic colony count on the use-by date exceeds the threshold value of 3 x 10⁶ cfu/g, it is recommended to assess if this aerobic colony count coincides with the lactic acid bacteria count. If the colony count is mainly consisting of lactic acid bacteria (i.e. also 1-3 x 10⁶ cfu/g or more lactic acid bacteria) then the product is still deemed to be acceptable.

(b) If the numbers of lactic acid bacteria exceeds 3 x 10⁷ cfu/g at the expiry date and if lactic acid bacteria are the dominant population (finding thus equal or higher numbers of lactic acid bacteria compared to aerobic colony count), it is recommended that the food product is subjected to sensorial analysis (assess presence of off-odors, deviating taste, slime formation, mould growth, etc.). As the lactic acid bacteria consist of a group of beneficial bacteria, which often merely acidify the food, higher numbers can be tolerated without adverse quality perception. Thus, in the latter case the food product should only be judged unacceptable if indeed unacceptable sensorial deviations are established.