

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Numéro d'article producteur			
Numéro d'article client		108766	
Marque			
Dénomination de vente commerciale		Aubergine lamelle grillée 1kg Sg	
Dénomination de vente légale (NI)		Gegrilde aubergines 1kg dv	
Dénomination de vente légale (Fr)		Aubergine lamelle grillée 1kg Sg	
Dénomination de vente légale (D)			
Dénomination de vente légale (Eng)			
Description du produit (NI)			
Description du produit (Fr)			
Description du produit (D)			
Description du produit (Eng)			
Poids ou volume déclaré		1 Kg	
Intrastat	Code	7108095	
pour la viande fraîche uniquement	pays de naissance		
	pays d'élevage	vietnam ou inde	
	pays d'abattage		
	pays de transformation		
Vendu par poids variable		Non	Par pièce - quantité :
Produit avec liquide de couverture			Poids égoutté net
Titre alcoométrique volumétrique (%)			
Code(s) EAN		GTIN13	0
		GTIN14	0

2. IDENTITÉ

2.1 PRODUCTEUR/EMBALLEUR

		Lieu de production	Lieu d'emballage
			(si différent du lieu de production)
Nom			
Adresse	Rue + n°		
	Code postal + localité		
	Pays		
Tél			
Fax			
Email			
Numéro d'agrément/enregistrement			
Certification du produit (BRC, IFS,...)	Oui / Non		
	Type + Portée		
	Organisme de certification		
	Valide jusqu'au (date)		
Certification du système (ISO, HACCP, ..)	Oui / Non		
	Type + Portée		
	Organisme de certification		
	Valide jusqu'au (date)		
Autres certificats	Oui / Non		
	Type + Portée		
	Organisme de certification		
	Valide jusqu'au (date)		

2.2 FOURNISSEUR

Nom		Père Lejeune SA	
Adresse	Rue + n°	Parc artisanal de Blegny 15	
	Code postal + localité	4671 Barchon	
	Pays	Belgique	
Tél		04/387.91.50	
Fax		04/387.91.59	
Email		info.pl@pere-lejeune.be	
Site web			
Numéro d'agrément/enregistrement		KF254 B254 KF545	
Certification du produit (BRC, IFS,...)	Oui / Non		
	Type + Portée	ISO22000	
	Organisme de certification	SGS	
	Valide jusqu'au (date)	mai-15	
Certification du système (ISO, HACCP, ..)	Oui / Non		
	Type + Portée	SAC certifié	
	Organisme de certification		
	Valide jusqu'au (date)		

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

Autres certificats	Oui / Non		
	Type + Portée		
	Organisme de certification		
	Valide jusqu'au (date)		

2.3 PERSONNES À CONTACTER

Commercial		Qualité	
Nom	Royen Daniel	Nom	Fabrice Radermecker
Fonction	Key Account	Fonction	Responsable Qualité
Tél	0496/58.65.22	Tél	0496/58.65.36
Fax	04/387.91.59	Fax	04/387.91.62
Email	daniel.royen@pere-lejeune.be	Email	fabrice.radermecker@pere-lejeune.be
Logistique		Contact en cas d'urgence	
Nom	Fabrice Radermecker	Nom	Wilkin Roland
Fonction	Responsable Qualité	Fonction	Directeur Général
Tél	0496/58.65.36	Tél	0496/58.65.23
Fax	04/387.91.62	Fax	04/387.91.59
Email	fabrice.radermecker@pere-lejeune.be	Email	info.pl@pere-lejeune.be

3.2. LISTE DES INGRÉDIENTS (déclaration sur l'emballage conformément à la directive CE 1169/2011 en vigueur)

Néerlandais	100% aubergines
Français	100% aubergines
Allemand	

3.3 MENTIONS COMPLÉMENTAIRES SUR L'EMBALLAGE	Oui / Non
"Conditionné sous atmosphère protectrice"	Non
"avec édulcorant(s); cetet mention accompagne la dénomination de vente légale"	
"avec sucre(s) et édulcorant(s); cetet mention accompagne la dénomination de vente légale"	
"contient une source de phénylalanine"	
"une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs"	

3.4 AUTRES MENTIONS (LÉGALES OBLIGATOIRES)

3.5 OGM ET INGRÉDIENTS PROVENANT D'OGM (selon règlements (CE) n° 1839/2003 & 1830/2003)

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire conformément au règlement (CE) 1830/2003	Oui / Non	Non
--	-----------	-----

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

3.6 Objets en contact avec un aliment (selon le règlement (CE) n° 1935/2004)

Le producteur garantit que le produit répond au Règlement (CE) n° 1935/2004 en matière de matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments :

Oui / Non

4. LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

4.1 Ingrédients dont l'étiquetage est obligatoire et leurs dérivés (conformément à la Directive 2000/13/CE)

Néerlandais

Français

BOYAU COMESTIBLE :

Non

5. INGRÉDIENTS SOUMIS AU RAYONNEMENT

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis au rayonnement

Oui/Non

Non

SINON, ingrédient(s) concerné(s) soumis aux rayonnements

6 VALEURS NUTRITIVES (conformément à la Directive 90/496/CEE)

Par 100 g ou ml, comme déclaré	100	g		
Par portion (en option)	Taille d'une portion:			
6.1 Valeurs nutritives	Unité	Produit tel qu'il est vendu		
		moyenne par 100 g/ml	moyenne par portion (optionnel)	Par analyse (A) ou calcul (B)
énergies	en kJ			
	en kcal			
matières grasses	en grammes			
dont acides gras saturés	en grammes			
glucides	en grammes			
dont sucres	en grammes			
protéines	en grammes			
sel	en grammes			
fibres	en grammes			

7. CONDITIONS SPÉCIFIQUES DE CONSERVATION

7.1. CONSERVATION	Unité	Minimum	Optimale	Maximum
Conservation après production (emballer)	Jours			
Conservation à la livraison	Jours			
Température à l'arrivée	°C			
Température de conservation	°C	-22		-18
Humidité relative pendant la conservation	% RH			
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz et leur			
Conservation après ouverture	Jours			
Conditions de conservation après ouverture				

7.2 Indication de la durée de conservation

Indication de durée de conservation en tant que	Date de conservation minimum = "à consommer de préférence avant (fin..)"	Oui
	Date limite de consommation = "à consommer avant le"	
Indication de durée de conservation par	Jour	
Indication de durée de conservation sur	Chaque portion	
	L'unité de vente	
	Le suremballage	
Façon de marquer	Jet d'encre	
	Étiquette	Oui
	Laser	
	Autre	
Conservation d'échantillons de référence	Fréquence d'échantillonnage:	

7.3 Indication du lot

Indication du lot à l'aide de	à l'aide de la date de conservation (minimum jour & mois)		Non
	d'une autre façon	Exemple	4422
Indication du lot sur	Chaque portion		
	L'unité de vente		
	Le suremballage		
Façon de marquer	Jet d'encre		
	Étiquette	Oui	
	Laser		
	Autre		

SPÉCIFICATION DE PRODUIT Père Lejeune

8. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

8.1 Caractéristiques organoleptiques (le cas échéant après préparation (voir point 9))

Aspect / Description	
Goût	
Odeur	
Texture	
Couleur	
Autres caractéristiques éventuelles	
Évolution au cours de la période de conservation	

8.2 Description

8.3 Caractéristiques physicochimiques à la livraison (compléter uniquement les paramètres pertinents)

Paramètre	Minimum	Valeur	Maximum	Méthode de contrôle
Comme par exemple				
Activité de l'eau (valeur aw)				
Valeur pH				
Taux d'humidité				
Matière sèche				
Matière grasse				
Taux de protéines				
Brix				
Densité				
Autres caractéristiques?				

8.4 Caractéristiques microbiologiques (compléter uniquement les microorganismes pertinents)

Microorganisme	Départ usine		Fin conservation		Méthode de référence
	typique	min.	typique	ou min.	
Comme par exemple					
Germes aérobies mésophiles					
Bactéries lactiques					
Entérobactéries					
Coliformes					
Coliformes fécaux					
Staphylococcus aureus					
Streptocoques fécaux					
Salmonellae spp.					
Listeria monocytogenes					
Sulfitoréducteurs anaérobies					
Levures					
Moisissures					

9. MODE D'EMPLOI / MÉTHODE DE PRÉPARATION

10. CONDITIONNEMENT / CARACTÉRISTIQUES LOGISTIQUES

	Code à barres	Quantité UC	L (cm)	P (cm)	H (cm)	Brut (kg)	Net (kg)	Net min (kg)	Net max (kg)	Poids égoutté (kg)
Carton										
	Type de carton?									
Si autre?										
Palette										
	Type de palette?									
Quantité	couches/palette									
	cartons/couche									
	UC/carton									

dimension du produit

longueur:	0	cm	largeur:	0	cm	hauteur:	0	cm
-----------	---	----	----------	---	----	----------	---	----

13. APPROBATION FOURNISSEUR

Nom & Fonction	
Date	

Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité

Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigene verantwoordelijkheid

version 2 du 30/06/2015