



Cahier des charges

Produits de charcuterie et des plats préparés

Published on *Cahier des charges* (<https://supplier.renmans.eu>)

KIP ANDALOUSE 1 KG / POULET ANDALOU 1 KG

Informations supplémentaires

Reference TRM : 34513

ETAPE 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Dénomination du produit

Français : POULET ANDALOU 1 KG

Néerlandais : KIP ANDALOUSE 1 KG

Site de production

Nom: TRANSMEAT NV

N° d'agrément / N° d'admission: AER / VBR
/ 012746

Adresse: Oudemansstraat

Numéro: 15

Code postal: 1840

Ville: Londerzeel

Pays: België

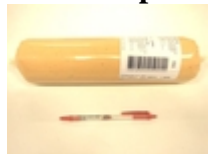
Date dernier certificat: 2016

Système de qualité certifié (ISO, IFS,

Comeos, ...): ACS & HACCP

Photos du produit

Photo du produit



Description commerciale. Décrivez votre produit au consommateur en 1 phrase.

Français:

Salade sur base de poulet et sauce andalouse

Néerlandais:

Salade op basis van de kip en andalouse saus

ETAPE 2. QUALITÉ DU PRODUIT

Liste d'ingrédient

Ingrédients FR	Ingrédients NL	Ingrédients DE	Allergène	% dans le produit fini	Notez X si applicable Frais	Notez X si applicable Congelé
sauce andalou (55%) (huile de colza, eau, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, épices), jaune d'OEUF, sucre, vinaigre, sauce worcestershire (contient SOJA), légumes déshydratés (tomate, oignon), herbes, extrait d'épices, amidon de maïs modifié, hydrolysate de protéine végétale (contient SOJA), sel, stabilisants: E415-E410, conservateurs: E202-E211), blanc de poulet (45%) (poulet cuits, bouillon de poulet).	andalouse saus (55%) (koolzaadolie, water, MOSTERD (water, MOSTERDzaden, azijn, zout, specerijen), EIgeel, suiker, azijn, worcestersaus (bevat SOJA), gedroogde groenten (tomaat, ui), kruiden, specerijextract, gemodificeerd maïszetmeel, plantaardig eiwithhydrolysaat (bevat SOJA), zout, stabilisatoren: E415-E410, conserveermiddelen: E202-E211), kippenwit (45%) (gekookte kip, kippenbouillon).	MOSTERD-EIEREN-SOJA	MOSTERD-EIEREN-SOJA	100%		

E-numéros

E-numéro	Quantité
E415	
E410	
E202	
E211	

Présence type de viandes

Type de viande	Pays d'origine	Pays de transit (= les pays dans lequel il y a stockage et/ou traitement)
Poulet	EU	

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

Des allergènes légaux

Allergènes complémentaire

Déclarer les allergènes conformément au Règlement (UE) N° 1169/2011

1. Céréales contenant du gluten

1.1. Blé

?

1.2. Seigle

-

1.3. Orge

-

1.4. Avoine

-

1.5. Epeautre

-

1.6. Kamut

-

2. Crustacés

-

3. Oeufs

+

4. Poisson

-

5. Arachides (pinda)

-

6. Soja

+

7. Lait (y compris la protéine de lait et lactose)

-

8. Fruits à coque

8.1. Amandes

-

8.2. Noisettes

-

8.3. Noix

-

8.4. Noix de cajou

-

8.5. Noix de pécan

-

8.6. Noix du Brésil

-

8.7. Pistaches

-

8.8. Noix de Macadamia ou du Queensland

-

9. Céleri

?

10. Moutarde

+

11. Graines de sésame

-

12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 ppm)

-

13. Lupin

-

14. Mollusques

-

20. Lactose

-

21. Cacao

-

22. Glutamate (E620-E625)

-

23. Viande de poulet

+

24. Coriandre

-

25. Maïs

+

26. Légumineuses

-

27. Viande de boeuf

-

28. Viande de porc

-

29. Carotte

-

Conservation produit

Température de conservation

min = 0°C
max = 4°C

DLC = date de production
+ 24 jours

DLC min à la livraison à la centrale MSD 24 jours

Technologie d'emballage

Méthode d'emballage produit : Normale atmosfeer

Indien gemodificeerde atmosfeer :

- [O₂] :
- [CO₂] :
- [N₂] :

Pasteurisé dans l'emballage ? Non

Détecteur métaux

OUI / NON Dimensions

Ferreux	Oui	1.5 mm
Non-ferreux	Oui	1.5 mm
Inox	Oui	2 mm

Qualité microbiologie

Micro-organismen	But à la production par gramma	Tolérance à la production par gramme	DLC par gramme
Germes totaux aérobies psychrotrof 22°C	3x10 ⁴	3x10 ⁵	3x10 ⁶
Germes totaux aérobies mesophiles 30°C			
Germes totaux anaérobies			
Bactéries lactiques 22°C	3x10 ³	3x10 ⁴	3x10 ⁷
Enterobacteriaceae	3x10 ²	3x10 ³	
E.coli	<10	<50	<50
Levures	3x10 ³	3x10 ⁴	3x10 ⁵
Moisissures	3x10 ²	3x10 ³	No visible mould formation
Staphylococcus aureus			
Bacillus cereus			
Clostridium sulfito-réducteur			
Salmonella spp.	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	100/g	100
Campylobacter spp.			
Micro-organismen	But à la production par gramma	Tolérance à la production par gramme	DLC par gramme

Le Groupe Renmans laisse effectuer un nombre limité d'analyses sur les produits que vous livrez. Le coût total de cette analyse est de 100 euro et est à votre charge. Transmeat/MSD prend le coût du produit testé à son compte.

Procédé de production

Etape de la production	Température	Critical Control Point (CCP)
------------------------	-------------	------------------------------

Koud mengproces van verschillende ingrediënten: vlees of vis, groenten, sauzen (op oliebasis), kruiden en hulpstoffen

4

T°C, PH, bewaarstoffen en metaaldetectie

Caractéristiques physico-chimiques du produit

Analyse (+unité) Résultat

eau (%)	
matière sec (%)	
cendre (%)	
activité de l'eau	
pH	<5.4

Déclaration de valeurs nutritionnelles

Déclaration nutritionnelle obligatoire: BIG7

Déclaration nutritionnelles volontaire

Analyse par : 100 g

1. Energie (kcal)	382 kcal
Energie (kJ)	1578kJ
2. Matières grasses	35.6 gramme
3. dont acides gras saturés	3.0 gramme
4. Glucides	3.7 gramme
5. dont sucres	2.7 gramme
6. Protéines	11.5 gramme
7. Sel	0.98 gramme

Analyse par : 100 g

Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	gramme
Meervoudig onverzadigde vetzuren	gramme
Polyolen	gramme
Zetmeel	gramme
Voedingsvezels	gramme
Alcohol	%

ETAPE 3. LOGISTIQUE

Emballage

Bacs	Légende
Le produit est-il livré en bacs? : Oui	Type bac EPSL x L x H en mm (utilisable)
Type bac : EPS 186	EPS 24 566 x 366 x 213
Nombre de pièces par bac : 16 pièces	EPS 18 566 x 355 x 151
Traitement logistic : Article à la pièce	* Regroupage = exp. boîte en carton avec 2 pièces et notre unité de produit = 1 pièce

Palette	Légende
Nombre de pièces par palette : 448 pièces	Type bacBacs par palette
	EPS 24 20
	EPS 18 28

Emballage individuel

Nombre de pièces par emballage : 1 pièce(s)

Poids brut par emballage

min = 995 gramme
max = 1025 gramme

Poids net par emballage individuelle

min = 985 gramme
max = 1015 gramme

Dimensions d'emballage

Longueur : 280 mm
Largeur : 75 mm
Hauteur : 75 mm

Tous les matériaux d'emballage (code Fost Plus)

Poids emballage vide	
011 Andere valoriseerbaar - Plastic	4 gramme
004 Aluminium (>50% en >50µ)	6 gramme

Type produit (article a poids fixe ou - variable)

Produit à poids fixe met e-normering

Etiquette

Etiquette individuelle du produit * :

 [34513-20250313-Kip-andalouse.jpg](#) [1]

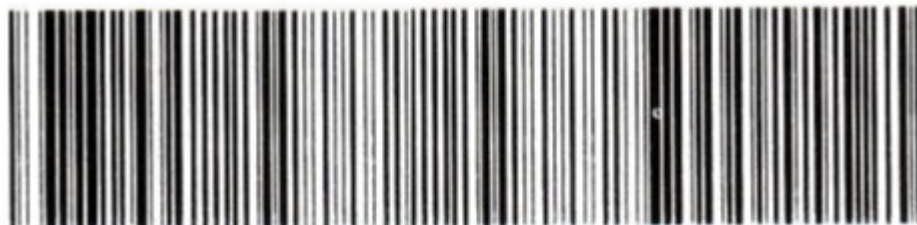
* Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (étiquetage). Indiquant les allergènes selon la dernière directive de l'UE.

Code-barre EAN128 en cas de livraison chez Transmeat/MSD (pas de cross-dock)

Transmeat /MSD utilise le système de codes à barres EAN 128 qui doivent être fournis sur chaque produit. en annexe les informations nécessaires pour construire les codes à barres sont fournis, comme utilisé à Transmeat /MSD pour les produits à poids variable et les produits à poids fixe. Le fournisseur doit assurer l'exactitude et la fiabilité de la numérisation de l'étiquette (niveau pièce, bac et palette). Transmeat/MSD se réserve le droit de refuser la livraison non conforme ou de vous faire subir les coûts par facturation.

Merci pour remplir votre GTIN - code article après le (01). TOUJOURS 14 CHIFFRES comme dans l'exemple. :

05414497345134



(01) 95414497341009(3102)000150(15)040304(10)XXX...

ETAPE 4. EXIGENCES DE GROUPE RENMANS / HENRI BOUCHER

Personnes à contacter

- * **commercial** : Lorenzo Schampaert
- * **comptabilité** : Anja Heymans
Anja.Heymans@transmeat.be
- * **commandes** : Lorenzo Schampaert
Lorenzo.Schampaert@transmeat.be
- * **qualité** : Waldo De Waele
waldo.dewaele@brabhold.be
- * **logistique** : Dirk Bracke
Dirk.Bracke@transmeat.be
- * **Contact pour le CDC** : Els Westelinck
- * **Contact d'urgence** : Lorenzo Schampaert

Validation produit

Les fournisseurs sont responsables de la sécurité, la composition et l'étiquetage des produits, ainsi que la conformité réglementaire.

Les spécifications produits doivent être actuelles et complètes .

Exigences générales de Groupe Renmans / Henri-Boucher

Le produit est destiné à la vente en Europe.

Il est supposé que la mesure est conforme aux normes microbiologiques et chimiques et les lois applicables du pays. Sur base d'une simple demande, les analyses doivent être immédiatement fournies.

Seules les marchandises fraîchement produites sont acceptées

La congélation ne peut être autorisée que pour des raisons techniques, à fournir une indication claire du processus de production.

Le fournisseur accepte que son propre audit ou une équipe d'audit externe sous l'ordre du groupe Renmans , puisse effectuer un audit fournisseur , déjà annoncé ou pas.

Le produit ne contient pas de MSM (de la viande retirée mécaniquement des carcasses), OGM (organismes génétiquement modifiés), Surfine ni os.

Toute modification du produit doit être notifiée préalablement au service d'Achat de Groupe Renmans.

Tout écart par rapport aux spécifications qui n'ont pas été signalés par une modification du document, du Groupe Renmans peut conduire à une cessation immédiate de la coopération entre le fournisseur et le Groupe Renmans.

Lors des problèmes de qualité ou administratifs, le Groupe Renmans se réserve le droit de vous facturer les coûts.

Le fabricant soussigné, déclare que la composition décrite ci-dessus est en accord avec la réalité et la législation belge, française, luxembourgeoise et européenne en vigueur.

Il engage sa responsabilité juridique et commerciale en ce qui concerne chaque non-conformité observée. La composition ne peut être adaptée sans notification.

Nom: Els Westelinck

Fonction: Quality-Production

Version 12 (validée le 13/10/2025 11:10)

Lu et approuvé. Le fournisseur marque son accord avec nos conditions d'achat et nos conditions de vente, voir tab 'documents'.

Liens

[1] https://supplier.renmans.eu/sites/default/files/etiketten/34513-20250313-Kip-andalouse_0.jpg