



Cahier des charges

Produits de charcuterie et des plats préparés

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

TONIJNSALADE 1 KG / SALADE DE THON 1 KG

Informations supplémentaires

Reference TRM : 34503

ETAPE 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Dénomination du produit

Français : SALADE DE THON 1 KG

Néerlandais : TONIJNSALADE 1 KG

Site de production

Nom: TONIJNSALADE 1 KG

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

Adresse: Oudemansstraat

Numéro: 15

Code postal: 1840

Ville: Londerzeel

Pays: België

Date dernier certificat: 2017

Système de qualité certifié (ISO, IFS,

Comeos, ...): ACS en HACCP

Photos du produit

Photo du produit



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

Français:

Salade sur base du thon en conserve, oeuf et
mayonnaise

Néerlandais:

Salade op basis van tonijnconserven, ei en
mayonaise

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
thon (45 %) (thon (POISSON),eau, sel), Mayonaise (huile de colza, jaune d'OEUF (sel), eau, vinaigre, MOUTARDE (vinaigre, graine de MOUTARDE, sel, curcuma), sel, stabilisants (E412, E415))	Tonijn (45%) (tonijn (VIS),water, zout)		VIS	45.29		
Oeufs	eieren		EI	14.49		
eau, jus de citron concentré, huile de citron,	water, geconcentreerd citroensap, citroenolie			2.82		
conservateurs: E202-E211	conserveermiddelen: E202-E211			0.24		
				0.04		
				100%		

E-numéros

E-numéro	Quantité
E224	<10ppm
E202	
E211	
E412	
E415	

Présence type de viandes

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

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

Des allergènes légales		Allergènes complémentaire
Déclarer les allergènes conformément au Règlement (UE) N° 1169/2011		
1. Céréales contenant du gluten		20. Lactose -
1.1. Blé -		21. Cacao -
1.2. Seigle -		22. Glutamate (E620-E625) -
1.3. Orge -		23. Viande de poulet -
1.4. Avoine -		24. Coriandre -
1.5. Epeautre -		25. Maïs -
1.6. Kamut -		26. Légumineuses +
2. Crustacés -		27. Viande de bœuf -
3. Oeufs +		28. Viande de porc -
4. Poisson +		29. Carotte -
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 -		

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

"Attestation d'alimentarité d'emballage" conform EU

 [Attest-foodgrade-folie-1-0-0-0-0-0-0.pdf](#) [1]

conformément au Règlement (CE) 1935/2004 et (UE) 10/2011

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	3x10e4	3x10e5	3x10e6
Germes totaux aérobies mesophiles 30°C			
Germes totaux anaérobies			
Bactéries lactiques 22°C	3x10e3	3x10e4	3x10e7
Enterobacteriaceae	3x10e2	3x10e3	
E.coli	<10	<50	<50
Levures	3x10e3	3x10e4	3x10e5
Moisissures	3x10e2	3x10e3	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	PH, temperatuur, 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

Analyse par : 100 g

1. Energie (kcal)	333 kcal
Energie (kJ)	1377kJ
2. Matières grasses	31,1 gramme
3. dont acides gras saturés	3 gramme
4. Glucides	0,5 gramme
5. dont sucres	0,2 gramme
6. Protéines	13 gramme
7. Sel	1,2 gramme

Déclaration nutritionnelles volontaire

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)
<u>Poids brut par emballage</u>
min = 995 gramme
max = 1025 gramme
<u>Poids net par emballage individuelle</u>
min = 985 gramme
max = 1015 gramme
<u>Dimensions d'emballage</u>
Longueur : 280 mm
Largeur : 75 mm
Hauteur : 75 mm
<u>Tous les matériaux d'emballage (code Fost Plus)</u>
Poids emballage vide
011 Andere valoriseerbaar - Plastic4 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 * :

 [34503-20250127-Tonijnsalade-0.jpg](#) [2]

* 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. :

05414497345035



(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 7 (validée le 13/03/2025 08:03)

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/attest/Attest-foodgrade-folie-1-0-0-0-0-0-0_0.pdf

[2] <https://supplier.renmans.eu/sites/default/files/etiketten/34503-20250127-Tonijnsalade-0.jpg>