

DESIGNATION	BACON FUMÉ TRANCHÉ
FOURNISSEUR	NL 49 EG Vitelco



DESIGNATION PRODUIT

CODE ARTICLE VITELCO	VP815999	2023090	TEMPERATURE DE STOCKAGE	-18 °C
CODE EAN	08719172364897		D.L.C. TECHNIQUE	730 Jours
TYPE	Veau		CERTIFICATION	MARQUE
CATÉGORIE (règlement CE n° 700/2007)	V (< 8 mois)			
DESCRIPTION (règlement CE n° 700/2007)	Veau			
MATIÈRES PREMIÈRE	Abats de Veau			
CRITÈRES DU PRODUIT	Le produit est soumis à un contrôle qualité garantissant un aspect visuel conforme et une absence de corps étrangers			

CONDITIONNEMENT

NOMBRE PIECES COLIS	4 Pièce(s)	COLISAGE	Carton
POIDS MOYEN PIÈCE	0,65 Kg	DIMENSIONS DU COLIS (CM)	400x300x110
POIDS MOYEN COLIS	2,6 Kg	NOMBRE DE COLIS PAR PALETTE	80

VISUEL CONDITIONNEMENT

COLIS/CARTON



EMBALLAGE PRIMAIRE UTILISÉ CONFORME

A LA LIVRAISON	Règlement (CE) n° 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
	Règlement (CE) n° 10/2011 sur les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
	Règlement (CE) n° 2023/2006 relatif aux bonnes méthodes de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

TRAÇABILITÉ / ÉTIQUETTE

SYSTÈME D'ÉTIQUETAGE	Règlement CE n° 1760/2000 (données de traçage ajoutées au document de transport).		
ÉTIQUETTE PRODUIT	Producteur	Poids net	Pays de naissance
	Date de production	Code-barres (EAN-....)	Pays d'élevage
	Description du produit	Date Limite de Consommation (D.L.C.)	Pays d'abattage

	Conseils de conservation	Numéro de lot	Pays de désossage
VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100 GR DE PRODUIT SELON LE RÈGLEMENT No 1169/2011)			
VALEUR ÉNERGETIQUE EN Kcal	253 Kcal	Sel	3,8 Gram
VALEUR ÉNERGETIQUE EN KJ	1062 KJ		
PROTÉINES	19,8 Gram		
MATIÈRES GRASSES	13,6 Gram		
ACIDES GRAS SATURÉS	7,9 Gram		
GLUCIDES	0 Gram		
SUCRES	0 Gram		
SODIUM			
INGREDIENTS			
Veau (96,6%), sel, nitrite de sodium (E250), fumée.			
UTILISATION			
Produit cru. A consommer cuit à cœur			
CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES			
A LA LIVRAISON	Règlement (CE) n° 2073/2005 sur les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, tel que modifié par le règlement (CE) 1441/2007.		
	Règlement (CE) n° 853/2004 concernant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.E64:E65		
CRITÈRES CHIMIQUES			
A LA LIVRAISON	Règlement (CE) n° 1881/2006 sur les contaminants dans les aliments		
	Règlement (CE) n° 470/2009 et (CE) n° 37/2010 sur les résidus de médicaments vétérinaires		
	Règlement (CE) 396/2005 sur les résidus de pesticides		
CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES			
A LA LIVRAISON	Odeur et couleur propre au produit. Aucune anomalie visuelle ou d'odeur		
DÉCLARATION D'OGM			
A LA LIVRAISON	La viande de veau fraîche n'est pas considérée comme un organisme génétiquement modifié (OGM) (GMO en anglais) conformément à la directive 2001/18 (CE) et aux règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003.		
DÉCLARATION DE TRAITEMENT À L'ACIDE LACTIQUE			
A LA LIVRAISON	Traitement à l'acide lactique non appliqué conformément au règlement (CE) n° 101/2013 relatif à l'utilisation de l'acide lactique pour la réduction de la contamination microbiologique de surface des carcasses.		
ALLERGÈNES			
1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, BLÉ DE KHORASAN/KAMUT)	Absence	8. FRUITS À COQUE (AMANDES, NOISETTE)	Absence
2. CRUSTACÉS	Absence	9. CÉLERI	Absence
3. ŒUFS	Absence	10. MOUTARDE	
4. POISSONS	Absence	11. GRAINES DE SÉSAME	Absence
5. ARACHIDES (CACAHUÈTES)	Absence	12. ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	Absence
6. SOJA	Absence	13. LUPIN	Absence
7. LAIT (Y COMPRIS LACTOSE)	Absence	14. MOLLUSQUES	Absence
COORDONNEES			
COORDONNÉES DE L'ENTREPRISE	NL 49 EG Vitelco, Postbus 367, 5201 AJ, 's Hertogenbosch, Pays-Bas		