

1. IDENTIFICATION PRODUIT

NUMERO ARTICLE	4018000
PRODUIT	Pesto power bowl par 350 grammes
COMPOSITION	gnocchi (eau, farine de BLE)(29%), filet de poulet cuit (filet de poulet, sel, dextrose, extrait d'épices, arôme. 107g de viande utilisée pour 100g produit fini), pesto (basilic (36%), fromage Grana Padano (28,5%)(LAIT cru de vache, sel, présure animale, conservateur :lysozyme-d'OEUF), huile de tournesol, huile de colza huile, d'olive extra vierge, graines de tournesol, sel, ail en poudre, pignons de pin, jus de citron concentré , antioxydant (acide ascorbique), conservateur (sorbate de potassium))(11%), poivron vert, pois, concombre, salade de blé, fromage râpé (LAIT, sel, présure, conservateur: lysozyme d'OEUF), persil, oignons jeunes
COUPE	
CONSERVATION	Date de production + 6 jours à 0-4°C. Produit non destiné à être congelé, donc seulement consommer que fraîchement réfrigéré.
NATURE DE L'EMBALLAGE	Atmosphérique
TYPE DE L'EMBALLAGE	container karton rond bruin PE 184x66mm 1300ml - Deksel RPET transparent antifog 184mm
POIDS PAR UNITE	0,350 KG
INFORMATION COMPLEMENTAIRE	
STATUT OGM	Selon les règlements 1829/2003 en 1830/2003 de l'étiquetage d'OGM n'est pas nécessaire.
INCIDENTS	En cas d'incidents au sein de l'entreprise, Allgro vous mettra au courant le plus vite possible.
CONTAMINANTS CHIMIQUES	Selon les règlements de l'UE Arrêt 2023/915 - UE Arrêt 396/2005

2. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CAT 6B D1 : Salades composées de plusieurs ingrédients prêtes à l'emploi		
Source: Microbiological guidelines: Support for Interpretation of Microbiological Test Results of Foods - Februari 2018		
Comme ce produit est coupé finement par Allgro, la surface de contact est donc considérablement augmentée, entraînant un plus grand développement microbologique.		
Lors de la surveillance microbiologique de routine de ce produit, il a été démontré que, si la valeur à la date du TGT est augmentée de 1 log pour les levures et les bactéries lactiques, le produit reste acceptable du point de vue organoleptique (odeur, couleur et apparence). C'est pourquoi il a été décidé, en concertation avec le professeur Frank Devlieghere (Université de Gand), d'augmenter la valeur de la tolérance et du TGT de 1 log sur la fiche technique du produit pour les levures et les bactéries lactiques.		
Nous mettons tout en œuvre afin de réduire au maximum le nombre élevé des levures et des bactéries lactiques!		
Les valeurs guides sont exprimées en cfu/g ou ml		
	Tolérance	DLC
Levures	3×10^4	3×10^6
Moisissures	3×10^4	Pas de moisissures visuelles
E.coli	3×10^2	3×10^2
Staphylocoques coagulase positives	3×10^3	3×10^3
Bacillus cereus	3×10^3	1×10^5
Salmonella spp.	Abs. dans 25 G	Abs. dans 25 G
Listeria monocytogenes (1)	Abs. dans 25 G	1×10^2

(1) Tolérance:

Résultats des tests de challenge. Les tests de challenge ont été réalisés conformément au protocole:

Technical guidance document for conducting shelf-life studies for Listeria monocytogenes in ready-to eat foods, EU Reference Laboratory for Listeria monocytogenes, Version 4 de juillet 2021.

Note de service de l'AFSCA BP/LABO/178617 du 15/12/2021 : Accréditation des laboratoires pour le "Technical guidance document on shelf-life studies for Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods".

Circulaire FAVV du 13/03/2023 No PCCB/S3/1763165 : relative à Listeria monocytogenes dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées.

DLC:

Base légale de L. monocytogenes: Règlement UE 2073/2005: critères de sécurité alimentaire des catégories 1.2 et 1.3, aliments prêts à consommer pour promouvoir ou non la croissance de L. monocytogenes, d'autres aliments que ceux destinés aux nourrissons et ceux destinés à des fins thérapeutiques (plan d'échantillonnage n = 5, c = 0).

3. VALEURS NUTRITIVES

6.1 VALEURS NUTRITIVES	Unité	Moyenne par 100g (par calcul)
kJ	kJ	544
kcal	kcal	130
Lipides	g	5,8
dont saturés	g	1,6
dont mono-insaturés	g	0
dont poly-insaturés	g	0,1
Glucides	g	11
dont sucres	g	0,8
dont amidon	g	9,1
Fibres alimentaires	g	1,8
Protéines	g	9,2
Sel	g	0,67
Sodium	g	0,25
Vitamine A	µg	79,8
Vitamine B1 + B2	mg	0,074
Vitamine C	mg	23
Calcium	mg	9,99
Fer	mg	0,68

4. LISTE D'INGREDIENTS CONCERNANT REGIME ALIMENTAIRE/ALLERGIE (LeDa-lijst v2.0 - 2011)

4.1 Obligatoires des allergènes

LeDa code	GS1 Code	Allergène	Sans Recept (Z)	Avec Recept (M)	Peut Contenir (K)	Inconnu (O)
1.1	UW	BLE		M		
1.2	NR	SEIGLE			K	
1.3	GB	ORGE			K	
1.4	GO	AVOINE			K	
1.5	GS	EPEAUTRE			K	
1.6	GK	KAMUT			K	
1	AW	GLUTEN		M		
2.0	AC	CRUSTACES	Z			
3.0	AE	OEUF		M		
4.0	AF	POISSON			K	
5.0	AP	ARACHIDES (cacahuètes)	Z			
6.0	AY	SOJA			K	
7.0	AM	LAIT		M		
8.1	SA	Amandes			K	
8.2	SH	Noisettes			K	
8.3	SW	Noix			K	
8.4	SC	Noix de cajou			K	
8.5	SP	Noix de pécan			K	
8.6	SR	Noix du Brésil			K	
8.7	ST	Pistaches			K	
8.8	SM	Noix de Macademia / noix du Queensland			K	
8	AN	NOIX			K	
9.0	BC	CELERI			K	
10.0	BM	MOUTARDE			K	
11.0	AS	SESAME			K	
12.0	AU	Anhydride sulfureux et SULFITES (E220 - E228) en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10ml/l, exprimées en SO2	Z			

13.0	NL	LUPINE			K	
14.0	UM	MOLLUSQUES	Z			

4.2 Allergènes supplémentaires

LeDa code	GS1 Code	Allergène	Sans Recept (Z)	Avec Recept (M)	Peut Contenir (K)	Inconnu (O)
20.0	ML	LACTOSE		M		
21.0	NC	CACAO	Z			
22.0	MG	GLUTAMATE (E620-E625)	Z			
23.0	MK	POULET		M		
24.0	NK	CORIANDRE			K	
25.0	NM	MAIS			K	
26.0	NP	LEGUMINEUSES		M		
27.0	MC	BOEUF	Z			
28.0	MP	PORC			K	
29.0	NW	CAROTTE			K	

5. DETECTION DE METAUX

Emballage manuel		Il n'y a pas de détecteur de métaux sur place mais cela est régi par une système de gestion des couteaux
------------------	--	--

6. COORDONNEES SOCIETE

Nom	Allgro NV
Adresse	Polbroek 124 9520 Sint-Lievens-Houtem
Téléphone 1	09/360.83.48
Fax	09/360.83.50
URL	www.allgro.be

Gestionnaire de la qualité : Maarten De Jonghe - 09/360.83.48 - maarten@allgro.be

Directie : Marleen De Tant - 09/360.83.48 - marleen@allgro.be

Directie : Paul De Meyer - 09/360.83.48 - paul@allgro.be

7. PHOTO

