



KVSPR0401-13

DATE ORIGINELLE  
DERNIER CHANGEMENT  
FAIT PAR

23.11.2022

Viktorija Domarkienė



<b>NUMERO ARTICLE</b> <b>NOM ARTICLE</b> <b>MARQUE</b> <b>CLIENT</b>		PAF PKP-ME-005764-01 S SAU 027 MSC – Rouleau de surimi 2KX3 VICI CS France																																																																		
<b>PRODUCER</b>																																																																				
<b>ADRESSE COMMERCIALE</b>  <b>CONTACT</b> <b>TEL</b> <b>FAX</b> <b>E-MAIL</b>		<b>ADRESSE FACTURATION</b>  <b>VETERINARY No.</b> <b>TEL FAX</b> <b>E-MAIL</b>																																																																		
CREATIVE SEAFOOD FRANCE 17/19 rue Albert Lavocat 62200 Boulogne sur Mer FRANCE  David Gorwood +33 (0)3 21 10 32 70 +33 (0)3 21 80 46 10 <a href="mailto:contact@vici.eu">contact@vici.eu</a>		PLUNGES KOOPERATINĖ PREKYBA Birutės street 50 90112 PLUNGĖ LITHUANIA LT 68-08 EB Ingrida Rupeikienė +370/448.73170 +370/448.71674 <a href="mailto:Ingrida.Rupeikiene@vici.eu">Ingrida.Rupeikiene@vici.eu</a>																																																																		
<b>INGREDIENTS (avec label, en ordre décroissant, mentionnant les E)</b> Ingredients: Eau, colin d'alaska et/ou merlan du pacifique (merlu) 30%, amidon (contient du blé), blanc d'oeuf, sucre, sel, huile végétale*, saveur (contient des crustacés), agent épaississant : caraghénan, E412, exhausteur de goût E621, maltodextrine, fibres de blé, colorants : extrait de paprika Langue sur le packaging Français  *Huile végétale (Colza-R, tournesol-S); *la lettre à côté du numéro de l'article donne l'origine de l'huile																																																																				
<b>Informations nutritionnelles (pour 100gr de produit fini). Dérogation autorisée aux informations nutritionnelles conformément à la législation de l'UE et/ou du pays et Informations allergènes</b>																																																																				
<table border="1"><tr><td>Gras, g</td><td>1,4</td></tr><tr><td>Dont saturés g.</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Protéine, g</td><td>6,8</td></tr><tr><td>Glucides, g</td><td>16</td></tr><tr><td>Dont sucres g.</td><td>3,6</td></tr><tr><td>polyols g.</td><td>0</td></tr><tr><td>Fibre g.</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Sodium g.</td><td>0,81</td></tr><tr><td>Total kcal</td><td>103</td></tr><tr><td>Total kJ</td><td>435</td></tr></table>		Gras, g	1,4	Dont saturés g.	0,2	Protéine, g	6,8	Glucides, g	16	Dont sucres g.	3,6	polyols g.	0	Fibre g.	0,5	Sodium g.	0,81	Total kcal	103	Total kJ	435	<table border="1"><tr><th>ALLERGENE</th><th>O/N</th><th>CROSS CONTAMINATION</th></tr><tr><td>Cereales (gluten)</td><td>O</td><td>Soja</td></tr><tr><td>Crustacés</td><td>O</td><td></td></tr><tr><td>Oeuf</td><td>O</td><td></td></tr><tr><td>Poisson</td><td>O</td><td></td></tr><tr><td>Cacahuète</td><td>N</td><td></td></tr><tr><td>Soja</td><td>N</td><td></td></tr><tr><td>Mollusque</td><td>N</td><td></td></tr><tr><td>Lait/Lactose</td><td>N</td><td></td></tr><tr><td>Noix</td><td>N</td><td></td></tr><tr><td>Celeri</td><td>N</td><td></td></tr><tr><td>Moutarde</td><td>N</td><td></td></tr><tr><td>Graine de sésame</td><td>N</td><td></td></tr><tr><td>SO2 &gt;10mg/kg</td><td>N</td><td></td></tr><tr><td>Lupin</td><td>N</td><td></td></tr></table>		ALLERGENE	O/N	CROSS CONTAMINATION	Cereales (gluten)	O	Soja	Crustacés	O		Oeuf	O		Poisson	O		Cacahuète	N		Soja	N		Mollusque	N		Lait/Lactose	N		Noix	N		Celeri	N		Moutarde	N		Graine de sésame	N		SO2 >10mg/kg	N		Lupin	N	
Gras, g	1,4																																																																			
Dont saturés g.	0,2																																																																			
Protéine, g	6,8																																																																			
Glucides, g	16																																																																			
Dont sucres g.	3,6																																																																			
polyols g.	0																																																																			
Fibre g.	0,5																																																																			
Sodium g.	0,81																																																																			
Total kcal	103																																																																			
Total kJ	435																																																																			
ALLERGENE	O/N	CROSS CONTAMINATION																																																																		
Cereales (gluten)	O	Soja																																																																		
Crustacés	O																																																																			
Oeuf	O																																																																			
Poisson	O																																																																			
Cacahuète	N																																																																			
Soja	N																																																																			
Mollusque	N																																																																			
Lait/Lactose	N																																																																			
Noix	N																																																																			
Celeri	N																																																																			
Moutarde	N																																																																			
Graine de sésame	N																																																																			
SO2 >10mg/kg	N																																																																			
Lupin	N																																																																			
<b>CARACTERISTIQUES</b>																																																																				
<b>ORGANOLEPTIQUE &amp; PHYSIQUE</b>																																																																				
<b>Apparence</b> <b>Couleur</b> <b>Texture</b> <b>Odeur</b> <b>Goût</b>  <b>Emballage</b> <b>Style d'emballage</b> <b>Poids du colis</b> <b>Conservation/prep.</b>		poids 144-145g; longueur 41-43,5cm; diamètre 2,2 cm, diameter du boudin: 7,5-8 cm couleur paprika sur la ligne scarification très profonde, produit collé Frais, spécifique au produit au surimi Frais, spécifique au produit au surimi Pas d'emballage Style boudin 2 kg (14 batons) A conserver entre 0 et 4°C. 1 jour après ouverture ou à consommer rapidement après l'ouverture Utilisation avant la date de péremption																																																																		
<b>MICROBIOLOGIQUE</b>																																																																				
<b>TEST</b>	<b>CIBLE</b>	<b>MAX</b>	<b>METHODE</b>	<b>LAB(I/E)</b>	<b>FREQUENCE</b>																																																															
Bacillus Cereus 1g	100	1000	LST EN ISO 7932:2005	E	1 TEST TOUTES LES 2 SEMAINES DU GROUPE DE PRODUITS (HACCP - "LABORATORY CONTROL PROGRAM")																																																															
Coagulase-positve Staphylococci 1g	100	1000	LST EN ISO 6888-1:2021	E	2 TEST TOUTS LES ans DU GROUPE DE PRODUITS (HACCP - "LABORATORY CONTROL PROGRAM")																																																															
Coliformes 1g	10	100	LST ISO 4831:2006	E	2 TEST TOUTS LES ans DU GROUPE DE PRODUITS (HACCP - "LABORATORY CONTROL PROGRAM")																																																															
L. Monocytogenes 25g	absent	absent	LST EN ISO 11290-1:2003; LST EN ISO 11290-1:2003/P:2004; LST EN ISO 11290-	E	2 TEST TOUTS LES ans DU GROUPE DE PRODUITS (HACCP - "LABORATORY CONTROL PROGRAM")																																																															
Salmonella 25g	absent	absent	LST EN ISO 6579:2003	E	2 TEST TOUTS LES ans DU GROUPE DE PRODUITS (HACCP - "LABORATORY CONTROL PROGRAM")																																																															
Sulfite-reducing anaerobic bacteria, 1g	100	1000	ISO 15213:2003	E	1 TEST TOUTES LES 2 SEMAINES DU GROUPE DE PRODUITS (HACCP - "LABORATORY CONTROL PROGRAM")																																																															
TPC 1G	1000	10000	LST EN ISO 4833-1:2013/A1:2022	E	1 TEST PAR JOUR DU GROUPE DE PRODUITS (HACCP - "LABORATORY CONTROL PROGRAM")																																																															
<b>CHIMIQUE</b>																																																																				
<b>TEST</b>	<b>CIBLE</b>	<b>MARGE</b>	<b>METHODE</b>	<b>LAB(I/E)</b>	<b>FREQUENCE</b>																																																															
MOISSISSURE	72,00%	+/-3	AVEC LAMPE INFRAROUGE	I	TOUS LES BATCH																																																															
Ph	7	+/- 0.5	AVEC PH METRE	I	TOUS LES BATCH																																																															
SEL	2,03%	+/- 0.3	AGNO3	I	TOUS LES BATCH																																																															
<b>PROCESSUS DE FABRICATION</b>																																																																				
<b>HACCP TYPE:</b> <b>HACCP DOCUMENT:</b> <b>STATUT OGM</b> <b>IONISATION:</b> <b>NANOTECHNOLOGIES</b> <b>RESIDUS:</b> <b>TRAITEMENT:</b>	SÉCURITÉ ET QUALITÉ DU SURIMI BÂTONNETS/MORCEAUX/BOUCHÉES/RÂPÉS/SAUCISSES/EXTRUDÉSHACCP PROGRAM AND QUALITY CONTROL SHEETS PROGRAMME HACCP ET FICHES DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ Ce produit contient seulement des ingrédients sans OGM et n'est pas concerné par EC 1829/2003 et 1830/2003 Ce produit contient uniquement des ingrédients non ionisés Ce produit ne contient pas de nanomatériau Ce produit est conforme aux lois européennes concernant la dioxine, PBB's et métaux lourds Pasteurisation et refroidissement																																																																			

Viciūnai Group representative:

Company:

Name – position – signature:

Date:

Creative Seafood France

Florence Leleu

Responsable Qualité

03/03/2023

Customer representative:

Company:

Name – position – signature:

Date:



KVSPR0401-13

ORIGINAL DATE  
LAST CHANGE  
MADE BY  
APPROVED BY  
APPROVAL DATE

23.11.2022

Viktorija Domarkienė

0  
0  
0

NUMERO ARTICLE	PAF PKP-ME-005764-01 S SAU 027	
NOM ARTICLE	MSC – Rouleau de surimi 2KX3	
MARQUE	VICI	
CLIENT	CS France	

EMBALLAGE				
PRIMAIRE	DESCRIPTION & COMPOSITION	Epaisseur mk	Dimension	Poids par unite de vente
EXTERIEUR (UNITE DE VENTE)	Film en polyamide, neutre	50	480x110	6,72g
EXTERIEUR LABEL	Aluminium polypropylene, imprimé, Français	80	105x100	2x0,62 0,45g
CHAMPS EXTENSIBLE	<b>SYSTEME :</b> Codes pour la date de production X=codes pour année (V=2019, Z=2020, ...) YYY codes pour le YYY jour de l'année +numéro d'article Date de production+120 jours XX = jour YY=mois ZZZZ=an			
Numéro de lot	XXXX S SAU 027 R/S			
Date de peremption	XX.YY.ZZZZ			
	Colza- R, Tournesol-S; origine de l'huile			
Code barre 2				
Code barre	3760048441698			

Secondaire (colis)	DESCRIPTION & COMPOSITION	GSM g/m²	DIMENSIONS	Poids pas unite de vente
TYPE:	Carton boîte,blanche, Fefco 0201			273 g
DIMENSIONS:	INTERNE		440x240x70	
DIMENSIONS:	EXTERNE		450x250x90	
Unités par colis	3 unités par carton			6 kg
LABEL	papier, neutre, Français	80	105x100 mm	1,08 g
CHAMPS EXTENSIBLE	<b>SYSTEM/LOCATION :</b> Codes pour la date de production X= codes pour année (V=2019, Z=2020, ...) YYY codes pour le YYY jour de l'année +numéro d'article Date de production+120 jours XX = jour YY=mois ZZZZ=an			
Numéro de lot	XXXX S SAU 027			
Date de péremption	XX.YY.ZZZZ			
Code barre 2				
Code barre	13760048441695 EAN 128			

Tertiaire (PALETTE)	DESCRIPTION & COMPOSITION	GSM g/m²	DIMENSIONS	Poids par unite de vente
TYPE	Euro palette certifiée		800x1200	25 kg
NOMBRE CARTONS PAR COUCHE	7 cartons par couche			
NOMBRE COUCHE PAR PALETTE	15 couches par palette			
NOMBRE DE CARTONS PAR PALETTE	105 cartons par palette			630 kg
HAUTEUR PALETTE			1500 mm	
PLAQUE DE CARTON PROTECTION	Film de protection	17	50 m2	1018 g
	Cartons de protection 4	420	230x1850	201 g
LABEL PALETTE	4 pp neutre	45	120x200	572 g 8 g
CHAMPS EXTENSIBLE	<b>SYSTEM/LOCATION :</b> Codes pour la date de production X= codes pour année (V=2019, Z=2020, ...) YYY codes pour le YYY jour de l'année +numéro d'article Date de production+120 jours XX = jour YY=mois ZZZZ=an			
Numéro de lot	XXXX S SAU 027			
Date de péremption	XX.YY.ZZZZ			
BARCODE				

<b>Vičiūnai Group representative:</b>		<b>Customer representative:</b>	
Company:	Creative Seafood France	Company:	
Name – position – signature:	Florence Leleu Responsable Qualité	Name – position – signature:	
Date:	03/03/2023	Date:	