

**Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification****1. Produktbeschrijving – Désignation Produit - Product Identification**

Produkt naam, Désignation , Product name	<b>KIPKAP</b>
Netto gewicht product, poids net, net weight	<b>Ontvormd 3000 g(vast, fixe, fixed)</b>
Produkt artikel nummer N° article Supplier's product code	<b>284.506.0</b>
Merk, marque, brand name	<b>Sanpareil</b>
Land van oorsprong / Pays d'origine:	Belgie
Product barcode, Code EAN produit Y=jaar,an,year,M=maand,mois,month,D=dag,jour,day W=gewicht,poids, weight; X=aantal,quantité,number B=lot, batch	EAN 13 + EAN 128 met EAN13 product = 54 10321 68303 8 en EAN128 = (01 ) 0 + EAN13 ( 15) JJMMDD (10) 99LLLL
Intrastat code, code intrastat, VAT commodity code	16024930 (kop)

**2. Contact Details leverancier / fournisseur / supplier**

Firmanaam, Nom société, Company name	Sanpareil NV
Adres, Adresse, Address	Mechelseweg 90 1880 Kapelle-op-den-Bos België
EG keurmerk producent, Marque C.E. de salubrité producteur, Factory code producer	B 122 EG
Telefoon, téléphone, telephone number	00 32 (0)15 71 16 21
Contact Fax Number	00 32 (0)15 71 16 27

Contact persoon kwaliteitsdienst Personne à contacter qualité : Contact name quality assurance	Ilse Lemmens
Telefoon, téléphone, telephone number	00 32 (0)15 71 99 24
e-mail	quality@sanpareil.be

<b>Produkt recall - Emergency contact</b>	
Contactpersoon, Personne de contact, Contact name	Dirk Peeters
Functie, Fonction, Contact position	afgevaardigd bestuurder
Emergency line tel. nr. (24u/dag, 24h/jour, 24 hours/day)	+ 32 495 26 65 62

### Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification



### 3. Ingrediënten & etikettering – Ingrédients & étiquetage – Ingredients & labelling

**Ingrediënten:**

Varkenskopvlees 53%, water, ui, gelatine, zout, kruiden en specerijen, suiker, glucosesiroop, aardappelzetmeel, aroma (**SELDERIJ**), stabilisator: E450, E451, weipoeder (**MELK**), smaakversterker: E621, antioxidant: E301, E331, conserveermiddel: E202, E250, voedingszuur: E260, E330, geleermiddel: E407, kleurstof: E120, E162.

**Ingrédients:**

Viande de tête de porc 53%, eau, oignon, gélatine, sel, épices, sucre, sirop de glucose, fécule de pomme de terre, arôme **CELERI**, stabilisant : E450, E451, poudre de sérum de **LAIT**, exhausteur de goût : E621, antioxydant : E301, E331, conservateur : E202, E250, acidifiant : E260, E330, agent gélifiant : E407, colorant : E120, E162.

Bevat het product doorstraalde ingrediënten? Présence d'ingrédients ionisés ? Does this product contain irradiated ingredient(s)?	nee, non, no
Bevat het produkt genetisch gemodificeerde organismen volgens EG 1829/2003 en EG 1830/2003? Présence d'ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés selon CE 1829/2003 et CE 1830/2003 ? Does the product contain GMO or any ingredients produced from GMO as defined in EC regulations 1829/2003 and 1830/2003	nee, non, no
Type verpakking – Type d'emballage – Packaging description	vacuüm - sous vide - vacuum

**Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification****4. Allergenen - Présence de substances liées aux allergies - Intolerance Data****4.1 Stoffen welke verplicht op het etiket vermeld moeten worden - Ingrédients qui doivent être énumérés - Ingredients which must be mandatory labelled :**

	Bevat het product het allergeen of producten op basis ervan? Est-ce que le produit contient l'allergène ou des produits à base de l'allergène Does the product contain the substance or products thereof?	Bevat - Contient - Contains	Kan mogelijk sporen bevatten - Peut contenir des traces - May contain traces	Is vrij van - Ne contient pas - Does not contain	Oorsprong - Origine - Origin
1	Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut )	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Schaaldieren - Crustacés - Crustaceans	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Eieren - Oeufs - Eggs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Vis - Poissons - Fish	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Aardnoten - Arachides - Peanuts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Soja - Soybeans	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	Melk ( inclusief lactose) - Lait ( y compris lactose) - Milk ( including lactose )	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Als ingrediënt in gebruik te Sanpareil Utilisé comme ingrédient à Sanpareil Used as an ingredient at Sanpareil
8	Schaalvruchten : amandel, hazel-, wal-, cashew-, pecan-, para-, pistache- en macadamianoten Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pecan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland Nuts: Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Selder - Céleri - Celery	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Als ingrediënt in gebruik te Sanpareil Utilisé comme ingrédient à Sanpareil Used as an ingredient at Sanpareil
10	Mosterd - Moutarde - Mustard	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	Sesamzaad - Graines de sesame - Sesame seeds	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg uitgedrukt als SO2 Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg exprimées en SO2 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg expressed as SO2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
13	Lupine - Lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Weekdieren - Mollusques - Molluscs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

## Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification

### 5. Voedingswaarde en chemie - Valeurs nutritionnelles et chimiques - Nutritional & chemical values

	/ 100g
Energy- kcal	228
Energy- kJ	944
Vetten	19
Waarvan verzadigde vetten	6.7
Koolhydraten – Glucides - Carbohydate	0.7
Waarvan suikers	0.7
Eiwit – Protéine - Protein	13.5
Zout	1.5

### 6. Bacteriologie – Standards microbiologiques - Bacteriological values

	Doel af fabriek Objectif ex usine Target day of shipment	Tolerantie af fabriek Tolérance ex usine Tolerance day of shipment	Op einde vervalddag Fin DLC End of shelf life
Totaal aeroob kiemgetal Flore aérobie totale Total Viable Count	<3.000/g	<30.000/g	<3.000.000/g
melkzuurbacteriën bactéries lactiques	<300/g	<3000/g	<30.000.000/g zonder sensorische afwijkingen
Enterobacteriaceae	50/g	500/g	nvt
Staphylococcus aureus	<300/g	<3000/g	<300.000/g
Bacillus cereus	<300/g	<3000/g	<100.000/g
Listeria Monocytogenes	afwezig - absent / 25g	afwezig / absent / 25g	<100
Salmonella	afwezig - absent / 25g	afwezig - absent / 25g	afwezig - absent / 25g

### 7. Produkteigenschappen – Caractéristiques du produit - Product properties

Visuele beschrijving Description visuelle Visual appearance	Ontvormde, rechthoekige blok kip kap. Bovenzijde afgegoten met een laagje gelatine en bestrooid met peterselie. Vacuüm verpakt.
Smaak – Goût - Taste	Frisse, lichte zure azijnsmaak, naar varkenskop en bouillon.
textuur texture	Roos-rood-witte fijne vleesmassa snijdbaar, facile à trancher, sliceable

**Produktspecificatie – Fiche Technique - Product Specification****8. Informatie vervalddag – Information DLC – Shelf life information**

Minimaal gegarandeerde resthoudbaarheid bij levering DLC lors de l'arrivée chez le client Minimum guaranteed Shelf life at day of delivery	42 dagen/jours/days van vertrek bij Sanpareil
Bewaarinstructies Conditions de stockage Storage instructions	Koel bewaren – Tenir au frais -Keep refrigerated min -2°C, max. +4 °C
Formaat product batch code Codification du numéro de lot Format product batch code	LOT99DDMM (ook vermeld op apart etiketje)
Verklaring batchcode Explication Codification du numéro de lot Explanation product batch code	productiedag: DD=dag, MM=maand

**9. Gegevens verpakking - Caractéristiques d'emballage - Product packaging properties****9.1 Verpakking Produkt**

Verpakkingsonderdeel Description emballage Packaging component	aard - composition (pap(i)er, PE, PP, ...)	Gewicht - Poids - weight (g)	lengte - longueur length (cm)	breedte - largeur - width (cm)	hoogte - hauteur - height (cm)
folie, film	meervoudig plastic, multiple plastique	23	+/-28	+/-17.5	+/-7.5
etiket, étiquette, label	papier papier	0.9			
etiket, étiquette, label	papier papier	0.8			
Bruto gewicht produkt Poids brut produit Product gross weight		<b>+/- 3,025kg</b>			

**9.2 Beschrijving Colli + palettisatie:**

Type colli	Grijze bak
Aantal produkten per colli / produits par colli / Units per case	6 stuks/bak
Colli per laag – Colli par couche	4
Lagen per pallet - Couches par palette	8
Type pallet – Type de palette	euro