

Datum: 12-01-22		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 17		Bosham	MAP 3 BLZ 3//1//1

Opgesteld door: BRC-team Controle door: Luc Van den Berghe

1. PRODUCT IDENTIFICATIE			
Artikelnummer producent	016	Artikelnummer(s) klant	
Merk(en)	Grega		
Commerciële verkoopsbenaming	Bosham		
Wettelijke verkoopsbenaming	Bosham		
Bijkomende productbeschrijving	Gedroogde ham	Varkensvlees	
Gedeclareerd gewicht of volume	in gram	met "e" / zonder "e"	
Product met opgietsvloei stof	Nee		
Verkocht per variabel gewicht	Ja		
EAN-code	5410975000161		
Productcode/datum/gewicht/lotnr	(01)95410975000161(15)dddddd(3103)gggggg(10)%%%%%%%%		
d: vervaldatum: jaar maand dag g: gewicht in gram %: lotnummer			

2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT

2. 1. Productie- en verpakkingsplaats

Naam	Grega Vleeswaren nv		
Adres	Maalderijstraat 40		
	9255 Buggenhout		
Telefoon	+32 (0) 52 33 49 42		
Fax	+32 (0) 52 33 06 90		
Erkennings-/registratienummer	B670		
GFSI certificatie	BRC		
Certificatieorganisme	DNV		

2. 2. Leverancier


	Bedrijf	Contactpersonen	Commercieel	Kwaliteit
Naam	Grega Vleeswaren nv	Naam	Carla/Elke	Luc Van den Berghe
Adres	Maalderijstraat 40	Functie	bediende	kwaliteitsverantwoordelijke
Tel	+32 (0) 52 33 49 42	Tel	+32 (0) 52 33 49 42	+32 (0) 52 33 49 42
Fax	+32 (0) 52 33 06 90	E-mail	verkoop@grega.be	kwaliteit@grega.be


2. 3. Productverantwoordelijke op het etiket

Naam	Grega NV
Adres	Maalderijstraat 40, 9255 Buggenhout

2. 4. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid

Naam	Luc Van den Berghe
Functie	Afgevaardigd bestuurder
Tel	+32 (0) 52 33 49 42
E-mail	info@grega.be

Datum: 12-01-22		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 17		Bosham	MAP 3 BLZ 3//1//2
Opgesteld door: BRC-team	Controle door: Luc Van den Berghe		
3. PRODUCTSAMENSTELLING			
3. 1. Product samenstelling			
Grondstof/ingrediënt/additief		Land van oorsprong	
varkensvlees		België	
zeezout		Italië	
3. 2. Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket (declaratie volgens Verordening (EG) 1169/2011)			
Nl	Ingrediënten: Varkensvlees, zeezout Voor 100 g product werd gebruik gemaakt van 160 g varkensvlees.		
Fr	Ingrédients: Viande de porc, sel marin Pour 100 g product on utilise 160 g viande de porc.		
Du	Zutaten: Schweinefleisch, Meersalz Für 100 g Product braucht man 160 g Schweinefleisch.		
3. 3. Bijkomende vermeldingen op de verpakking			
"verpakt onder beschermende atmosfeer"			nee
"met zoetstof(fen)": vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming			nee
"met suiker(s) en zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming			nee
"bevat een bron van fenylalanine"			nee
"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"			nee
3. 4. Andere wettelijke verplichte vermeldingen op de verpakking			
Nihil			
3. 5. GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 & 1830/2003)			
De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003			Ja

Datum: 12-01-22		Productspecificatie			I-HACCP
Versie: 17		Bosham			MAP 3 BLZ 3//1//4
Opgesteld door: BRC-team		Controle door: Luc Van den Berghe			
Saccharine & zouten (E954)	nee				Neen
Gallaten (E310 tot E312)	nee				Neen
BHA of BHT (E320 en E321)	nee				Neen
Fructose	nee				Neen
Saccharose	nee				Neen
5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling					
De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling					Ja
6. Voedingswaarden (volgens Verordening (EG) 1169/2011) per 100 g					
6. 1. Voedingswaarden	Eenheid	Product zoals verkocht			
		gemiddeld per 100 g		Door analyse (A) of berekening (B)	
Energetische waarden	in kcal	217	A		
	in kJ	912	B		
Eiwitten	in gram	28,1	A		
Koolhydraten	in gram	1,0	A		
waarvan suikers	g	1	B		
waarvan zetmeel	g				
waarvan polyolen	g				
Vetten	in gram	11,2	A		
waarvan verzadigde	g	4,1	B		
waarvan mono-onverzadigde	g				
waarvan poly-onverzadigde	g				
Voedingsvezels	in gram	geen info			
Natrium	in gram	geen info			
Zout	in gram	4,5	A		
7. Specifiek bewaaromstandigheden					
7. 1. Houdbaarheid	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum	
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen			270	
Houdbaarheid bij levering	Dagen			240	
Temperatuur bij aankomst	°C		nvt		
Temperatuur van bewaren	°C		nvt		
Relatief vochtgehalte bij bewaren	% RH		nvt		
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding		nvt		
Houdbaarheid na openen	Dagen		21		
Bewaaromstandigheden na openen	Koel bewaren <7°C				
7. 2. Positieve vrijgave				Ja	Nee
Indien JA, criteria	<ul style="list-style-type: none"> - Controle van datum en leesbaarheid etiket - Controle op gewicht - Controle op goede sealing van verpakking 				

Datum: 12-01-22		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 17		Bosham	MAP 3 BLZ 3//1//5

Opgesteld door: BRC-team Controle door: Luc Van den Berghe

7. 3. Aanduiding van de houdbaarheid			
Houdbaarheidsaanduiding als	datum van minimale houdbaarheid = "ten minste houdbaar tot (einde)" datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"		
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	Dag/maand/jaar	Voorbeeld:	21/01/07
Houdbaarheidsaanduiding op	elke portie	de verkoopseenheid	de omverpakking
Manier van aanbrenge	inkjet	etiket	laser andere: op thermisch etiket
Houden van referentiestalen	Ja Nee	Bemonsteringsfrequentie:	

7. 4. Aanduiding van de partij (LOT)			
Lotaanduiding	door middel van de houdbaarheidsdatum andere manier Voorbeeld: 21/01/07		
Lotaanduiding op	elke portie	de verkoopseenheid	de omverpakking
Manier van aanbrenge	inkjet	etiket	laser andere: op thermisch etiket

7. 5. Verpakking			
Verpakkingsmateriaal	Plastiek zak		
Technologie	Vacuümtrekken van zak		
Indien gemodificeerd	O ₂	N ₂	CO ₂

7. 6. Voorbeeld etiket



Datum: 12-01-22		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 17		Bosham	MAP 3 BLZ 3//1//6

Opgesteld door: BRC-team Controle door: Luc Van den Berghe

8. Productkenmerken

8. 1. Organoleptische kenmerken

Uitzicht/Beschrijving	Gedroogde varkensvlees, spiervezels zijn zichtbaar
Smaak	Gezout varkensvlees
Geur	Gerijpt, gedroogde varkensvlees
Textuur	Vast, maar langzaam smeltend vlees
Kleur	Rood/roze
Eventueel andere kenmerken	/
Evolutie tijdens houdbaarheid	Geen wijziging

8. 2. Fysische kenmerken

Afmetingen	
lengte	
dikte	
breedte	

8. 3. Fysico-chemische kenmerken bij levering

Vocht/Eiwit	max 2,3
Zout%	max. 16% op droge stof
Natriumnitriet + Kaliumnitraat	max. 50 ppm
Aw-waarde	0,844

8. 4. Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Af fabriek	Einde houdbaarheid	Referentiemethode
Aëroob mesofiel kiemgetal	3x10 ⁵ /g	1x10 ⁶ /g	
Melkzuurbacteriën			
Enterobacteriaceae	100 /g		
Coliformen	10 /g		
Fecale Coliformen			
Staphylococcus aureus	100 /g		
Fecale Streptococci			
Salmonellae spp.	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	
Sulfiet-reducerende anëroben			
Gisten			
Schimmels			
Andere micro-organismen ?			

9. Transport (enkel bij levering met eigen transport)

Bestuurder	Bestuurder draagt propere kledij.
	Bestuurder heeft zuivere handen.
Vrachtwagen	Vrachtwagen is proper.
	Gekoeld transport met alarm op temperatuur: temperatuur ingesteld op 4 °C max.

10. Gebruiksaanwijzing

