ONTVANGEN
Door dejato om 16:19,8-2-21

Datum: 16-12-19 Versie: 16	**Productspecificatie** **Superano Cotto**	**I-HACCP** MAP 3 BLZ 3//1//1

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

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer producent	037	Artikelnummer(s) klant	
Merk(en)	Grega		
Commerciële verkoopsbenaming	Superano Cotto		
Wettelijke verkoopsbenaming	Superano Cotto		
Bijkomende productbeschrijving	Gekookte ham	Varkensvlees	
Gedeclareerd gewicht of volume	in kilogram	~~met "e"~~ / zonder "e"	
Product met opgietvloeistof	Nee		
Verkocht per variabel gewicht	Ja		
EAN-code	5410975000376		
Productcode/datum/gewicht/lotnr	(01)95410975000376(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	nv AIB-Vinçotte

2. 2. Leverancier

	Bedrijf	Contactpersonen	Commercieel	Kwaliteit
Naam	Grega Vleeswaren nv	Naam	Veronique	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

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3. 1. Product samenstelling

Grondstof/ingrediënt/additief	Land van oorsprong
Varkensvlees	België
Nitrietpekelzout	Geleverd door zoutman
- Zout	
- conserveringsmiddel Natriumnitriet E250	
Maltodextrine	Duitsland
Dextrose	Duitsland
Zoutvervanger Kaliumchloride E508	Duitsland
Antioxidant Natriumascorbaat E301	Duitsland
Stabilisator E451	Duitsland

3. 2. Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket (declaratie volgens Verordening (EG) 1169/2011)

Ingrediënten: Varkensvlees, zout, maltodextrine, dextrose, kaliumchloride, antioxidant: E301, stabilisator: E451, conserveermiddel: E250,
Ingrédient: Viande de porc, sel, maltodextrine, dextrose, chlorure de potassium, antioxydant : E301, stabilisant: E451, conservateurs: E250
Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Maltodextrine, Dextrose, Kaliumchlorid, Antioxidationsmittel: E301, Stabilisator: E451, Konservierungsstoff: E250

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**

4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

4. 1. Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Verordening (EG) 1169/2011)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt Ja/Neen	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënten in lijst ingrediënten (3.2) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting Ja/Nee/N.B.[1]
Glutenhoudende granen[2]	nee		nee
Schaaldieren	nee		nee
Eieren	nee		nee
Vis	nee		nee
Aardnoten	nee		nee
Soja	nee		nee
Melk (uitgezonderd lactose)	nee		nee
Lactose	nee		nee
Schaalvruchten[3]	nee		nee
Selderij	nee		nee
Mosterd	nee		nee
Sesamzaad	nee		nee
Lupine en producten op basis van lupine	nee		nee
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	nee		nee
Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227),	nee		nee
meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO_2	nee		nee

4. 2. Andere ingrediënten en hun afgeleiden

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt Ja/Neen	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënten in lijst ingrediënten (3.2) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting Ja/Nee/N.B.[1]
Rund	nee		nee
Varken	Ja	Varken	ja
Kip	nee		nee
Maïs	nee		nee
Cacao	nee		nee
Gist	nee		nee
Peulvruchten	nee		nee
Kaneel	nee		nee
Vanilline	nee		nee
Koriander	nee		nee
Schermbloemigen (Umbelliferae)	nee		nee
Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625)	nee		nee
Toegevoegde guanylaten & inosinaten (E626 t/m 633)	nee		nee
Benzoaten en p-hyroxy-benzoaten (210 t/mt E219)	nee		nee
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129, 151, 154, 155)	nee		nee
Tartrazine (E102)	nee		nee
Aspartaam (E951)	nee		nee
Cyclamaten (E952)	nee		nee

[1] N.B.= Niet Beschikbaar

[2] tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut

[3] amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten,paranoten, pistachenoten, macadamianoten

[4] zoals onder ander anijs, dille, karwij, kervel, koriander, lavas, mirre, komijn, peterselie, selder, venkel, wortelen, e.d.

Saccharine & zouten (E954)	nee		nee
Gallaten (E310 tot E312)	nee		nee
BHA of BHT (E320 en E321)	nee		nee
Fructose	nee		nee
Saccharose	nee		nee

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	113	A
	in kJ	477	B
Eiwitten	in gram	20,8	A
Koolhydraten	in gram	0,3	B
waarvan suikers	g	0,3	B
waarvan zetmeel	g		
waarvan polyolen	g		
Vetten	in gram	3,2	A
waarvan verzadigde	g	1,1	A
waarvan mono-onverzadigde	g		
waarvan poly-onverzadigde	g		
Voedingsvezels	in gram	<0,5	A
Natrium	in gram	0,9	A
Zout	in gram	2	A

7. Specifiek bewaaromstandigheden

7. 1. Houdbaarheid	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen	/	/	90
Houdbaarheid bij levering	Dagen	/	/	90
Temperatuur bij aankomst	°C	0 °C	4 °C	5 °C
Temperatuur van bewaren	°C	0 °C <	≤ 4 °C	/
Relatief vochtgehalte bij bewaren	% RH	/	nvt	/
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding	/		
Houdbaarheid na openen	Dagen	/	3	7
Bewaaromstandigheden na openen	Koel bewaren ≤ 4°C			

7. 2. Positieve vrijgave	Ja	~~Nee~~
Indien JA, criteria	- Controle op uitzicht, geur, smaak - Controle op gewicht - Controle op goede sealing van verpakking - Controle van datum en leesbaarheid etiket	

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 aanbrengen	~~inkjet~~ ~~etiket~~ ~~laser~~ andere: datum gedrukt op etiket		
Houden van referentiestalen	Ja ~~Nee~~	Bemonsteringsfrequentie:	2x/jaar

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 aanbrengen	~~inkjet~~ ~~etiket~~ ~~laser~~ andere: datum gedrukt op etiket		

7. 5. Verpakking

Verpakkingsmateriaal	Plastiek zak		
Technologie	Vacuum verpakking		
Indien gemodificeerd	O_2	N_2	CO_2

7. 6. Voorbeeld etiket

8. Productkenmerken

8. 1. Organoleptische kenmerken

Uitzicht/Beschrijving	Gekookte ham
Smaak	ambachtelijke gekookte ham
Geur	zachte vleesgeur
Textuur	sappig, bijtmals
Kleur	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. 3,5	Natriumnitriet	max. 30 ppm
Zout%	max. 2,0%	Totaal eiwit	88%
Suikers (totaal opgelost) :	max. 1,0%	Glutaminezuur	max. 300 ppm
Natriumnitriet + Kaliumnitraat	max. 50 ppm	Citraat	max. 100 ppm
Kaliumnitraat	max. 30 ppm	Fosfaat (P_2O_5)/eiwit	max. 2,2%

8. 4. Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Af fabriek	Einde houdbaarheid	Referentiemethode
Totaal psychrotroof kiemgetal	$1x10^6$ /g	$1x10^6$ /g	
Melkzuurbacteriën	$1x10^5$ /g	Lactobacillen 5000 /g	
Enterobacteriaceae	100 /g		
E. Coli	10 /g		
Fecale Coliformen			
Staphylococcus aureus	100 /g		
Fecale Streptococcen			
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

11. Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

12. Updates & bijlagen

Opgesteld door	Luc Van den Berghe, AS4	Datum	4/11/2004	Versie	2
Updated door	Jeroom Saelens	Datum	28/02/2008	Versie	3
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	4/03/2009	Versie	4
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	25/01/2010	Versie	5
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	26/12/2010	Versie	6
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	7/12/2011	Versie	7
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	7/12/2012	Versie	8
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	22/01/2014	Versie	9
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	19/11/2014	Versie	10
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	21/01/2015	Versie	11
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	30/11/2015	Versie	12
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	29/11/2016	Versie	13
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	11/12/2017	Versie	14
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	13/12/2018	Versie	15
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	16/12/2019	Versie	16
Updated door		Datum		Versie	
Updated door		Datum		Versie	
Updated door		Datum		Versie	
Bijlage	Copy BRC-certificaat			Aantal bijlagen	1