

Datum: 05-12-16	 Productspecificatie Millennium		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//1	
Versie: 12	Opgesteld door: BRC-team Controle door: Luc Van den Berghe			
1. PRODUCT IDENTIFICATIE				
Artikelnummer producent	023	Artikelnummer(s) klant		
Merk(en)	Grega			
Commerciële verkoopsbenaming	Millennium			
Wettelijke verkoopsbenaming	Millennium			
Bijkomende productbeschrijving	Gedroogde ham	Varkensvlees		
Gedeclareerd gewicht of volume	in gram	met "e" / zonder "e"		
Product met opgietsvloeistof	Nee			
Verkocht per variabel gewicht	Ja			
EAN-code	5410975000239			
Productcode/datum/gewicht/lotnr	(01)95410975000239(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			
BRC-certificatie	Soort	BRC - Global Standard Food, Versie 7		
	Certificatieorganisme	nv AIB-Vinçotte		
	Geldig tot	27/11/2017		
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			
Documentatie HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2016				
Datum: 05-12-16	 Productspecificatie		I-HACCP	



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

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

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/Neen/N.B. ¹
Glutenhoudende granen ²	nee		Neen
Schaaldieren	nee		Neen
Eieren	nee		Neen
Vis	nee		Neen
Aardnoten	nee		Neen
Soja	nee		Neen
Melk (uitgezonderd lactose)	nee		Neen
Lactose	nee		Neen
Schaalvruchten ³	nee		Neen
Selderij	nee		Neen
Mosterd	nee		Neen
Sesamzaad	nee		Neen
Lupine en producten op basis van lupine	nee		Neen
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	nee		Neen
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	nee		Neen

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/Neen/N.B. ¹
Rund	nee		Neen
Varken	Ja	Varken	Ja
Kip	nee		Neen
Maïs	nee		Neen
Cacao	nee		Neen
Gist	nee		Neen
Peulvruchten	nee		Neen
Kaneel	nee		Neen
Vanilline	nee		Neen
Koriander	nee		Neen
Schermbloemigen (Umbelliferae)	nee		Neen
Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625)	nee		Neen
Toegevoegde guanylaten & inosinaten (E626 t/m 633)	nee		Neen
Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (210 t/mt E219)	nee		Neen
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129, 151, 154, 155)	nee		Neen
Tartrazine (E102)	nee		Neen
Aspartaam (E951)	nee		Neen
Cyclamaten (E952)	nee		Neen

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.

Documentatie HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2016

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	B
	waarvan zetmeel	g	
	waarvan polyolen	g	
Vetten	in gram	11,2	A
	waarvan verzadigde	g	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

- Controle van datum en leesbaarheid etiket
- Controle op gewicht
- Controle op goede sealing van verpakking

Documentatie HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2016

Datum: 05-12-16		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 12		Millennium	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 aanbrengen	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 aanbrengen	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



Documentatie HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2016

Datum:	05-12-16	 Productspecificatie Millennium	I-HACCP
Versie:	12		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	
------------	--

length	
--------	--

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	3×10^5 /g	1×10^6 /g	
Melkzuurbacteriën			
Enterobacteriaceae	100 /g		
Coliformen	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

Documentatie HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2016

Datum: 05-12-16	 Productspecificatie	I-HACCP
-----------------	--	----------------




Millennium
 MAP
 3

Versie:	12		Millennium	BLZ	3/1/7
---------	----	---	-------------------	-----	-------


Millennium
 MAP
 3

Versie:	12		Millennium	BLZ	3/1/7
---------	----	---	-------------------	-----	-------


Millennium
 MAP
 3

Versie:	12		Millennium	BLZ	3/1/7
---------	----	---	-------------------	-----	-------

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

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

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	27/12/2010	Versie	6
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	27/12/2011	Versie	7
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	7/12/2012	Versie	8
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	19/11/2014	Versie	9
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	17/03/2015	Versie	10
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	30/11/2015	Versie	11
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	5/12/2016	Versie	12
Bijlage	Copy BRC-certificaat			Aantal bijlagen	1

Date:	05-12-16	 SPÉCIFICATION DE PRODUIT		I-HACCP	
Version:	12	Millennium		MAP	3
				BLZ	3//1//1
Compilé par : BRC-team			Contrôle par : Luc Van den Berghe		
1. IDENTIFICATION DU PRODUIT					
Numéro d'article producteur	023	Numéro d'article client			
Marque	Grega				
Dénomination de vente commerciale	Millennium				
Dénomination de vente légale	Millennium				
Description du produit	Jambon sec Viande de porc				
Poids ou volume déclaré	g	avec "e"/ sans "e"			
Produit avec liquide de couverture	Non				
Vendu par poids variable	Oui				
Code EAN	5410975000239				
Code produit/date/poids/lot	(01)95410975000239(15)dddddd(3103)gggggg(10)%%%%%%%%				
d: maturité: année mois jour g: poids %: lot					
2. IDENTITÉ DU PRODUCTEUR					
2. 1. Lieu producteur / emballleur					
Nom	Grega Vleeswaren nv				
Adresse	Maalderijstraat 40				
	9255 Buggenhout				
Téléphone	+32 (0) 52 33 49 42				
Fax	+32 (0) 52 33 06 90				
Numéro d'agrément/enregistrement	B670				
BRC-certificats	Type	BRC - Global Standard Food, Version 7			
	Organisme de certification	nv AIB-Vinçotte			
	Valide jusqu'au	27/11/2017			
2. 2. Fournisseur					
	Entreprise	Contact	Commercial	Qualité	
Nom	Grega Vleeswaren nv	Nom	Veronique	Luc Van den Berghe	
Adresse	Maalderijstraat 40	Fonction	Secrétariat	QA	
Téléphone	+32 (0) 52 33 49 42	Téléphone	+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. Responsabilité sur l'étiquette du produit					
Nom	Grega NV				
Adresse	Maalderijstraat 40, 9255 Buggenhout				
2. 4. Contact en cas d'urgence					
Nom	Luc Van den Berghe				
Fonction	Managing Director				
Téléphone	+32 (0) 52 33 49 42				
E-mail	info@grega.be				
Documentation HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2016					
Date:	05-12-16	 SPÉCIFICATION DE PRODUIT		I-HACCP	

Version:	12		Millennium	MAP BLZ	3 3//1//2
Compilé par : BRC-team		Contrôle par : Luc Van den Berghe			
3. COMPOSITION DU PRODUIT					
3. 1. Composition du produit					
Matière première/ingrédient/additif			Pays / régions d'origine		
Viande de porc			Belgique		
Sel marin			Italie		
3. 2. Liste des ingrédients dans toutes les langues de l'étiquette (déclaration conformément à la Régulation (EG 1169/2011))					
NI 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. Mentions complémentaires sur l'emballage					
"Conditionné sous atmosphère protectrice"					non
"avec édulcorant(s)"; cette mention accompagne la dénomination de vente légale					non
"avec sucre(s) et édulcorant(s)"; cette mention accompagne la dénomination de vente légale					non
"contient une source de phénylalanine"					non
"une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs"					non
3. 4. Autre mentions (légalles obligatoires) sur l'emballage					
Nihil					
3. 5. OGM et Ingrédients provenant d'OGM (selon règlements (CE) n° 1839/2003 & 1830/2003)					
Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire conformément au règlement (CE) 1830/2003					Oui
Documentation HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2016					
Date:	05-12-16		SPÉCIFICATION DE PRODUIT Millennium	I-HACCP MAP	3

Compilé par : BRC-team Contrôle par : Luc Van den Berghe

4. LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES**4. 1. Ingrédients dont l'étiquetage est obligatoire et leurs dérivés** (conformément à la Régulation 1169/2011)

Ingrédients visés, y compris leurs ingrédients dérivés	Présent en tant qu'ingrédient OUI / NON	Si présent, donner ici le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans la liste des ingrédients (3.2)	Présent suite à une contamination croisée possible mais non voulue OUI/Non/NB ¹
Céréales contenant du gluten ²	Non		Non
Crustacés	Non		Non
Œufs	Non		Non
Poissons	Non		Non
Cachuètes	Non		Non
Soja	Non		Non
Lait, sauf lactose	Non		Non
Lactose	Non		Non
Fruits à coque ³	Non		Non
Céleri	Non		Non
Moutarde	Non		Non
Graines de sésame	Non		Non
Lupin	Non		Non
Mollusques	Non		Non
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimé en tant que SO ₂	Non		Non

4. 2. Autres ingrédients et leurs dérivés

Ingrédients visés, y compris leurs ingrédients dérivés	Présent en tant qu'ingrédient OUI / NON	Si présent, donner ici le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans la liste des ingrédients (3.2)	Présent suite à une contamination croisée possible mais non voulue OUI/Non/NB ¹
Bœuf	Non		Non
Porc	Oui	Porc	Oui
Poulet	Non		Non
Maïs	Non		Non
Cacao	Non		Non
Levure	Non		Non
Légumineuses	Non		Non
Cannelle	Non		Non
Vanilline	Non		Non
Coriandre	Non		Non
Ombellifères (Umbelliferae)	Non		Non
Glutamates ajoutés (E620 à E625)	Non		Non
Guanylates & isosinates (E626 à E633)	Non		Non
Benzoates et p-hydroxy-benzoates (E210 à E219)	Non		Non
Colorants Azo (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	Non		Non
Tartrazine (E102)	Non		Non
Aspartame (E951)	Non		Non
Cyclamates (E952)	Non		Non

¹ N.B.= Non Disponible² blé, seigle, orge, avoine, épelé, kamut³ amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia⁴ y compris d'autres anis, aneth, Carvi, cerfeuil, coriandre, livèche, myrrhe, cumin, persil, céleri, fenouil, carottes, etc.

Documentation HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2016

Date: 05-12-16

**SPÉCIFICATION DE PRODUIT****Millennium****I-HACCP**

MAP

3

Version: 12

BLZ

3//1//4

Compilé par : BRC-team

Contrôle par : Luc Van den Berghe

Saccharine & sels (E954)	Non		Non
Gallates (E310 à E312))	Non		Non
BHA ou BHT (E320 et E321)	Non		Non
Fructose	Non		Non
Saccharose	Non		Non

5. Ingrédients soumis au rayonnement

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis au rayonnement	Oui
---	-----

6. Valeurs nutritives (conformément à la Régulation (EG) 1169/2011)

6. 1. Valeurs nutritives	Unité	Produit tel qu'il est vendu	
		moyenne par 100 g	Par analyse (A) ou calcul (B)
Valeurs énergétiques	en kcal	217	A
	en kJ	912	B
Protéines	en grammes	28,1	A
Glucides :	en grammes	1,0	A
dont sucres	g	1	B
dont amidon	g		
dont polyols	g		
Matières grasses	en grammes	11,2	A
dont saturés	g	4,1	B
dont mono-insaturés	g		
dont poly-insaturés	g		
Fibres alimentaires	en grammes		
Sodium	en grammes		
Sel	en grammes	4,5	A

7. Conditions spécifiques de conservation

7. 1. Conservation	Unité	Minimum	Optimale	Maximum
Conservation après production (emballer)	Jours			270
Conservation à la livraison	Jours			240
Température à l'arrivée	°C		na	
Température de conservation	°C		na	
Humidité relative pendant la conservation	% RH		na	
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz et leur proportion		na	
Conservation après ouverture	Jours		21	
Conditions de conservation après ouverture	Keep cool <7°C			

7. 2. Mainlevée positive

Oui

Si OUI, critère	- Contrôle de date et la lisibilité étiquette - Contrôle sur le poids - Contrôle sur bon sealing d'emballage
-----------------	--

Documentation HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2016

Date: 05-12-16	 SPÉCIFICATION DE PRODUIT Millennium I-HACCP	
Version: 12		MAP 3
		BLZ 3//1//5

Compilé par : BRC-team

Contrôle par : Luc Van den Berghe

7. 3. Indication de la durée de conservation			
Indication de durée de conservation en tant que	Date de conservation minimum = "à consommer de préférence avant (fin..)" Date limite de consommation = "à consommer avant le"		
Indication de durée de conservation par	Jour/mois/année	Exemple:	19/05/08
Indication de durée de conservation sur	Chaque portion	L'unité de vente	Le suremballage
Façon de marquer	Jet d'encre	Étiquette	laser autre: sur étiquette thermique
Conservation d'échantillons de référence	Oui Non	Fréquence d'échantillonnage:	

7. 4. Indication du lot			
Indication du lot à l'aide de	numéro de lot		
	d'une autre façon	Exemple:	Numéro de lot : 123456
Indication du lot sur	Chaque portion	L'unité de vente	Le suremballage
Façon de marquer	Jet d'encre	Étiquette	laser autre: sur étiquette thermique

7. 5. Emballage			
Matériel d'emballage	Sac en plastique		
Technologie	Sous vide		
En cas de modification	O ₂	N ₂	CO ₂

7. 6. Exemple étiquette

Millennium

GREGA

SUPERANO®

15 MAANDEN GEDROOGDE HAM • JAMBON SÉCHÉ 15 MOIS

15 MONATE GEREIFTER SCHINKEN

NATUURPRODUCT - PRODUIT NATUREL - NATURPRODUKT

Gemiddelde voedingswaarde per 100 g Valeur nutritive moyenne par 100 g Mittlerer Nährwert pro 100 g	
Energie/Énergie/Energie	912 kJ/217 kcal
Vetten/Matières grasses/Gesamtfett	11,2 g
Waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés/von gesättigten Fettsäuren	4,1 g
Koolhydraten/glucides/Kohlenhydrate	1,0 g
Waarvan suikers/dont sucres/davon Zucker	1,0 g
Eiwitten/proteïnes/Eiweiß	28,1 g
Zout/sel/Salz	4,5 g

Land van oorsprong: België
Pays d'origine: Belgique
Ursprungsland: Belgien

Ingrediënten: varkensvlees - zeezout.
Voor 100 g product werd gebruik gemaakt van 160 g varkensvlees.
Ingrédients: viande de porc - sel marin.
Pour 100 g produit on utilise 160 g viande de porc.
Zutaten: Schweinefleisch - Meersalz.
Für 100 g Produkt braucht man 160 g Schweinefleisch.

BE
B670
EG

GREGA nv - MAALDERIJSTRAAT 40 - B-9255 BUGGENHOUT - TEL 052 33 49 42 - FAX 052 33 06 90

Documentation HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2016			
Date:	05-12-16	 SPECIFICATION DE PRODUIT Millennium	I-HACCP
Version:	12		MAP 3 BLZ 3//1//6
Compilé par : BRC-team		Contrôle par : Luc Van den Berghe	
8. Caractéristiques du produit			

8. 1. Caractéristiques organoleptiques	
Aspect / description	Jambon sec, les fibres musculaires sont visibles
Goût	Viande de porc salée
Odeur	Mature, sec viande de porc
Texture	Fixe
Couleur	Rouge / rose
Autres caractéristiques éventuelles	/
Évolution au cours période de conservation	Pas de modification

8. 2. Caractéristiques physiques	
Dimensions	
longueur	
épaisseur	
largeur	

8. 3. Caractéristiques physicochimiques à la livraison	
Humidité / protéines	max 2,3
Sel%	max. 16% sur matière sèche
Nitrite de sodium + Nitrate de potassium	max. 50 ppm
Valeur Aw	0,844

8. 4. Caractéristiques microbiologiques			
Micro-organisme	Départ usine	Fin conservation	Méthode de référence
Germes aérobies mésophiles	3×10^5 /g	1×10^6 /g	
Bactéries lactiques			
Entérobactéries	100 /g		
Coliformes	10 /g		
Coliformes fécaux			
Staphylococcus aureus	100 /g		
Streptocoques fécaux			
Salmonella spp.	absent dans 25 g	absent dans 25 g	
Listeria monocytogenes	absent dans 25 g	absent dans 25 g	
Sulfitoréducteurs anaérobies			
Levures			
Moisissures			
Autres			

9. Transport (seulement à fournir leur propre moyen de transport)	
Conducteur	Conducteur doit porte propre vêtements.
	Le conducteur a les mains propres.
Camion	Camion est propre
	Transport frigorifique avec alarme de température: max. 4 °C

10. Mode d'emploi	

Documentation HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2016				
Date:	05-12-16	 SPECIFICATION DE PRODUIT Millennium	I-HACCP	
Version:	12		MAP	3
			BLZ	3//1//7
Compilé par : BRC-team		Contrôle par : Luc Van den Berghe		
11. Déclaration d'honnêteté et de la confidentialité				
Le fournisseur déclare que le produit est conforme avec les réglementations nationales et / ou de la législation européenne, y				

compris l'hygiène, la composition, les additifs, les contaminants, l'étiquetage et les matériaux en contact avec ce produit.

Le fournisseur est lié par les lois applicables sur la responsabilité des produits et sécurité des produits.

Les deux parties sont responsables et respectés de la confidentialité des informations contenues dans ce cahier des charges. Ce secret est déjà dans l'échange de ces informations avant l'adoption de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à mêmes exigences de confidentialité de tiers, qu'elles estiment nécessaire de s'engager pour le bon fonctionnement de leurs activités. Cette exigence ne libère pas une partie de sa responsabilité.

12. Mises à jour et pièces jointes

Compilé par	Luc Van den Berghe, AS4	Date	4/11/2004	Version	2
Mise à jour par	Jeroom Saelens	Date	28/02/2008	Version	3
Mise à jour par	Luc Van den Berghe	Date	4/03/2009	Version	4
Mise à jour par	Luc Van den Berghe	Date	25/01/2010	Version	5
Mise à jour par	Luc Van den Berghe	Date	27/12/2010	Version	6
Mise à jour par	Luc Van den Berghe	Date	7/12/2011	Version	7
Mise à jour par	Luc Van den Berghe	Date	7/12/2012	Version	8
Mise à jour par	Luc Van den Berghe	Date	8/12/2014	Version	9
Mise à jour par	Luc Van den Berghe	Date	17/03/2015	Version	10
Mise à jour par	Luc Van den Berghe	Date	30/11/2015	Version	11
Mise à jour par	Luc Van den Berghe	Date	5/12/2016	Version	12
Annexe	Copie BRC-certificat			Nombre de pièces jointes	1