

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:N:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\05000\TF000050094V3.doc.
	PANCETTA 1/1	Datum/Date : 07/07/2025 Versie/version : 3
	PANCETTA 1/1 000.05.0094	Pag. 1 van 6

BEDRIJFSGEGEVENS / INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE	
Firmanaam & adres	L. MICHIELSEN bv- Producten L.M.J. Smederijstraat 30 B – 2900 Schoten België
Raison sociale et adresse	Tel.: 03/650.10.60 E-mail: info@lmj.be Website: www.lmj.be
BTW nummer / Numéro de TVA	BE 417.501.361
Erkenningsnr / Nr d'autorisation	B433
Contact	Zie website : www.lmj.be
Kwaliteitslabel / Label qualité	Zie website : www.lmj.be

PRODUCTSPECIFICATIES / SPECIFICATIONS DU PRODUIT	
Product / produit	Pancetta 1/1
Artikel nummer / référence	000.05.0094
Intrastatnummer / Numéro Intrastat	0210.2090
Productbeschrijving / description du produit	Varkensvlees→Varkensbuik ontbeend, ontzwoerd, gezouten en gedroogd. Viande de porc→Poitrine de porc, désossé, découenné, salé, séché.
Afmetingen / dimensions	Kal +/- 9 cm
eenheidsgewicht/poids unitaire	+/- 3 kg
Ingrediënten / Ingrédients	Varkensvlees, zout, glucosestroop, kruiden (MOSTERD), antioxidant: Viande de porc, sel, sirop de glucose, épices (MOUTARDE), antioxygène : E301,E331, bewaarmiddel: E250 E301,E331 conservateur : E250
Leveringstermijn/délai de livraison	Besteldag / date de commande = A Leveringsdag / date de livraison = B
Transport	Eigen vervoer – Transport LMJ

BEWAARVOORSCHRIFTEN / PRESCRIPTIONS DE CONSERVATION	
Stocktemperatuur / température de stockage	<= 4°C
Leveringstemperatuur / température de livraison	<= 4°C
Houdbaarheid bij levering in gesloten verpakking Durée de conservation lors de la livraison en emballage fermé	52 dagen bij een bewaartemperatuur van 4 °C 52 jours à une température de 4°C
Houdbaarheid bij opening Durée de conservation lors de l'ouverture	Hangt af van de omgevings- en bewaarcondities (temp., vochtigheid, ...). Suivant les conditions ambiantes (temp., humidité, ...).
Transportcondities / conditions de transport	Gekoeld met temperatuurregistratie / Frigorifique avec enregistrement des températures

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:N:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\05000\ TF000050094V3.doc.
	PANCETTA 1/1 PANCETTA 1/1 000.05.0094	Datum/Date : 07/07/2025 Versie/version : 3
		Pag. 2 van 6

KENMERKEN VAN DE GRONDSTOFFEN / CARACTERISTIQUES DES INGREDIENTS				
Grondstof / EG-additief	%	Type EG-nr	Land van oorsprong	Opmerking
Varkensvlees Viande de porc	+/- 94		Europa/ Europe	
Zout Sel	+/- 4,6		Europa/ Europe	Afkomstig uit ondergrondse zoutmijnen Provient de mines de sel souterraines
Glucosestroop Sirope de glucose	<2			
Kruiden (mosterd) Epices (moutarde)	<2			
Antioxidant : natriumascorbaat Antioxygène : ascorbate de sodium	<2	E301		
Antioxidant : natriumcitraat Antioxygène : citrate de sodium	<2	E331		
Bewaarmiddel : natriumnitriet Conservateur : nitrite de sodium	<2	E250		

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:N:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\05000\TF000050094V3.doc.
	PANCETTA 1/1	Datum/Date : 07/07/2025 Versie/version : 3
	PANCETTA 1/1 000.05.0094	Pag. 3 van 6

VERPAKKING EN ETIKETTERING / EMBALLAGE ET ETIQUETAGE		
Soort verpakking / type d'emballage	Krimpzak / Sac rétractable	
Omverpakking / suremballage	E2 bak / Bac E2	
Pallet / palette	Hout / Bois – Plastiek / plastique Afmetingen / dimension : 80 x 120	
Etiketgegevens / données d'étiquette	Naam product / nom du produit	Ja / oui
	Ingrediënten / ingrédients	Ja / oui
	Houdbaarheidsdatum / date limite de conservation	Ja / oui
	Bewaartemperatuur / température de conservation	Ja / oui
	Gewicht / poids	Indien gevraagd / si demandé
	Erkenningsnummer / numéro d'autorisation	Ja / oui
	Naam en adres producent / nom et adresse du producteur	Ja / oui
	EAN-code / code-EAN	Indien gevraagd / si demandé
	Lotnummer / Numéro de lot	Ja / oui

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN / CARACTERISTIQUES ORGANIQUES	
Textuur / texture	Vast / Ferme
Kleur / couleur	Wit, rood / blanc, rouge
Smaak / saveur	Typische smaak / saveur typique
Reuk / arôme	Frisse geur / arôme frais

NUTRITIONELE GEGEVENS / VALEUR NUTRITIVE (PER/PAR 100 GRAM)		
Energie	+/- 974 kJ / +/-234 kcal	Energie
Vetten	+/- 15,1 g	Graisses
- waarvan Verzadigde vetzuren	+/- 6,1 g	- dont:Acides gras saturés
Koolhydraten	+/- 3,0 g	Glucides
- waarvan Suikers	+/- 0,27 g	- dont :Sucres
Eiwitten	+/- 21,5 g	Protéines
Zout	+/- 4,6 g	Sel
☐ Theoretische waarden / valeurs théorétiques of / ou ☒ Analytische waarden / valeurs analytiques		

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:N:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\05000\ TF000050094V3.doc.
	PANCETTA 1/1	Datum/Date : 07/07/2025 Versie/version : 3
	PANCETTA 1/1	Pag. 4 van 6
	000.05.0094	

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN / CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Zie extra bijlage (Microbiologische richtwaarden en wettelijke microbiologische criteria van Universiteit Gent)

AANWEZIGHEID VAN GMO / GGO	PRESENCE DE GMO / GGO
Michielssen verklaart op basis van de verklaringen van de leveranciers van de grondstoffen dat dit artikel niet geproduceerd is met een genetisch gemodificeerde grondstof of met een grondstof die een GGO bevat waarbij de wettelijke drempelwaarde van 0,9 % (volgens art.12 van EU verordening 1829/2003) voor onvoorziene of technisch niet te voorkomen kruisbesmetting werd overschreden. Voor dit artikel geldt bijgevolg geen etiketteringsverplichting wat betreft GGO's of GMO's.	Michielssen déclare, sur base des informations transmises par les fournisseurs des ingrédients, que cet article n'est pas produit avec des ingrédients génétiquement modifiés ou avec une matière contenant un OGM dont la tolérance légale de 0,9 % (conformément à l'art. 12 du Règlement de l'UE 1829/2003) pour contamination croisée fortuite ou techniquement inévitable a été dépassée. Aucune obligation d'étiquetage ne s'applique donc à cet article pour ce qui concerne les OGM ou GMO.

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:N:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\05000\ TF000050094V3.doc.
	PANCETTA 1/1	Datum/Date : 07/07/2025 Versie/version : 3
	PANCETTA 1/1 000.05.0094	Pag. 5 van 6

ALLERGENEN aanwezig in product / ALLERGENES présent dans le produit		
Allergeen / allergène	Ja oui	Nee Non
Melk (inclusief lactose) / Lait (incl. lactose)	☐	☒
Eieren / Oeufs	☐	☒
Soja / Soja	☐	☒
Vis / Poisson	☐	☒
Schaal- en schelpdieren / crustacés et coquillages	☐	☒
Selder / céleri	☐	☒
Sesamzaad / Graine de sésame	☐	☒
Mosterd / Moutarde	☒	☐
Lupine / Lupine	☐	☒
Noten / Noix*	☐	☒
Pinda / Cacahouète	☐	☒
Gluten / Gluten**	☐	☒
Weekdieren / Mollusques	☐	☒
Sulfieten / Sulfites (>10ppm) (E220-E228)	☐	☒

* noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecanoten, pistachenoten en macadamianoten

noix: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches et noix de macadamia

** gluten: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut

gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

Allergenenlijst kruiscontaminatie : zie bijlage, recente versie steeds beschikbaar op www.lmj.be

Liste d'allergènes contamination croisée : voir annexe, version récente disponible sur www.lmj.be

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:N:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\05000\TF000050094V3.doc.
	PANCETTA 1/1	Datum/Date : 07/07/2025 Versie/version : 3
	PANCETTA 1/1 000.05.0094	Pag. 6 van 6

TRACEBILITY & RECALL	TRACEBILITE ET RAPPEL
Al onze goederen zijn voorzien van een etiket met een lotnummer. Dit lotnummer hangt samen met ons productieproces en laat ons toe te traceren zowel naar onze leverancier als naar onze klant. Dit lotnummer staat tevens vermeld op ons vervoerdocument en factuur. Ingeval van recall kunnen wij onze klanten onmiddellijk (binnen het uur of zelfs nog sneller) op de hoogte stellen van een eventueel probleem dat zich voordoet met dat betreffende lot. Zoals de wetgeving het voorschrijft, worden deze lotnummers gedurende twee jaar na houdbaarheidsdatum bewaard. Ingeval van problemen kan u ons contacteren op : Telefoonnummers : 00(32)472/76.42.03 of 00(323)650.10.60 E-mail : info@lmj.be	Toutes nos marchandises sont dotées d'une étiquette avec un numéro de lot. Ce numéro de lot dépend de notre processus de production et nous permet une traçabilité tant en amont (fournisseur) qu'en aval (client). Ce numéro de lot est en outre indiqué sur le bordereau de transport et la facture. En cas de rappel, nous pouvons informer nos clients immédiatement (dans l'heure, voire plus rapidement encore) d'un éventuel problème inhérent au lot en question. Ainsi que la loi l'exige, ces numéros de lots sont conservés pendant deux ans à compter de la date limite de conservation. En cas de problèmes, vous pouvez nous contacter aux : Numéros de téléphone : 00(32)472/76.42.03 ou 00(323)650.10.60 E-mail : info@lmj.be



Ontwerp : Verheyden Bart	Beoordeling : Van Schaeybroek Ronald	Goedgekeurd : Michielssen Louis-Philippe
--------------------------	--------------------------------------	--