



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 30/06/2020
EDITIE N° pag 1-5

| | |
|-------------------------------|---|
| Productnaam | PIKANTI IM 1.2KG*8/E18 |
| Artikel code | 14315 |
| Beschrijvende benaming | Gerookte salami met varkens-, rund-, kalkoen- en kippenvlees. |
| EAN code | 95411328091706 |
| EEG code | B117 |

1 – PRODUCTIE SITE

| | |
|------------------------|---|
| Bedrijf | Imperial, Imperial Meat Products VOF |
| EEG code | B117 |
| Adres | Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM |
| Telefoon / fax | +32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00 |
| Contact persoon | |
| Naam | Céline Budenaerts |
| E-mail | celine.budenaerts@campofriofg.com |
| GSM | +32 (0)93 700 295 |

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

| | | | |
|-----------------------------------|--|------------------|--------|
| Korte product omschrijving | Gerookte salami met varkens-, rund-, kalkoen- en kippenvlees. | | |
| Verpakkingstype | MAP | | |
| Netto gewicht | 1.17 kg | | |
| Units / pack | 1 | gewicht / unit | 1.17 |
| Packs / box | 8 | gewicht / doos | 9.36 |
| Boxes / pallet | 28 | gewicht / pallet | 262.08 |
| Bewaar condities | 7 °C | | |
| Houdbaarheidsdatum | 56 dagen | | |
| Gebruiksaanwijzing | Velletje verwijderen voor consumptie. Na openen: houdbaar bij kamertemperatuur gedurende max. 2 weken. | | |
| Traceerbaarheid | | | |
| Lot definitie | At random geselecteerde nummers | | |
| Code | LXXXXXX | | |
| Lot grootte | | | |

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

| | | | |
|------------------------------|------------------|-----------------|--------|
| Primaire verpakking | Type | piece | |
| | Dimensies | Hoogte | 35 mm |
| | | Breedte | 35 mm |
| | | Lengte | 100 mm |
| | | Kaliber | |
| | Tarra | Plastiek | |
| | | Papier | |
| Metaal | | | |
| Andere | | | |
| Secundaire verpakking | Type | box | |
| | Dimensies | Hoogte | 241 mm |
| | | Breedte | 400 mm |
| | | Lengte | 600 mm |
| | | Kaliber | |
| | Tarra | Plastiek | |
| | | Papier | |
| Metaal | | | |
| Andere | | | |



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

30/06/2020
pag 2-5

| | | | |
|----------------------|-----------|----------|--|
| Tertiaire verpakking | Type | | |
| | Dimensies | Hoogte | |
| | | Breedte | |
| | | Lengte | |
| | | Kaliber | |
| | Tarra | Plastiek | |
| | | Papier | |
| | | Metaal | |
| Andere | | | |

| | | |
|--------|-----------------|------------|
| Pallet | Type | pallet |
| | Cases / Layer | 4 |
| | Layers / Pallet | 7 |
| | Cases / Pallet | 28 |
| | Units / Pallet | 224 |
| | Netto gewicht | 262.08 kg |
| | Bruto gewicht | 343.112 kg |
| | Hoogte | 1837 mm |
| | Lengte | 1200 mm |
| | Breedte | 800 mm |

4- INGREDIENTEN DECLARATIE

| INGREDIENT <i>(Afnemende hoeveelheid en onderverdeling van de ingrediënten)</i> | % | GMO Ja/Nee | Ionisatie Ja/Nee | Nano partikels Ja/Nee | Land van herkomst |
|--|---|---------------|---------------------|-----------------------------|-------------------|
| varkensvlees | | Nee | Nee | Nee | |
| rundsvlees | | Nee | Nee | Nee | |
| kippenvlees | | Nee | Nee | Nee | |
| kalkoenvlees | | Nee | Nee | Nee | |
| zout | | Nee | Nee | Nee | |
| MELKeiwit | | Nee | Nee | Nee | |
| plantaardig vet | | Nee | Nee | Nee | |
| dextrose | | Nee | Nee | Nee | |
| glucosestroop | | Nee | Nee | Nee | |
| specerijen (mosterd) | | Nee | Nee | Nee | |
| specerij-extract | | Nee | Nee | Nee | |
| kruiden | | Nee | Nee | Nee | |



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
30/06/2020
pag 3-5

| | | | | | |
|---|--|-----|-----|-----|--|
| kruidenextracten | | Nee | Nee | Nee | |
| wijn | | Nee | Nee | Nee | |
| aroma (selderij) | | Nee | Nee | Nee | |
| varkenseiwit | | Nee | Nee | Nee | |
| antioxidant: E301 | | Nee | Nee | Nee | |
| zuurteregelaar: E270 | | Nee | Nee | Nee | |
| smaakversterker: E621 | | Nee | Nee | Nee | |
| kleurstoffen: E120, E160, E162 | | Nee | Nee | Nee | |
| conserveermiddelen: E250, E252 | | Nee | Nee | Nee | |
| fermenten | | Nee | Nee | Nee | |
| rook | | Nee | Nee | Nee | |
| oppervlaktebehandeling: conserveermiddelen: E202, E235 | | Nee | Nee | Nee | |
| | | | | | |
| | | | | | |

* Leveranciers kunnen veranderen indien ze goedgekeurd zijn door de groep en indien ze dezelfde producten met de zelfde microbiologische kwaliteit, fysische en chemische kwaliteit en organoleptische kwaliteit als het huidige product.

Ingrediënten lijst

Varkensvlees, Rundsvlees, Kalkoenvlees, Kippenvlees, Zout, MELKeiwit, plantaardig vet, Dextrose, Glucosestroop, Specerijen (MOSTERD), Specerij-extract, Kruiden, kruidenextracten, wijn, aroma (SELDERIJ) Varkenseiwit, Antioxidant: E301; Zuurteregelaar: E270; Smaakversterker: E621, Kleurstof: E120, E160, E162; Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten, Rook. Oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202, E235.

Claims op de verpakking

Pittig gekruid worstje, glutenvrij, Belgisch vakmanschap, Bron van eiwitten

Quid declaratie

100g product bereid uit 120g vlees. (in wisselende verhoudingen varkens-, runds-, kalkoen- en kippenvlees)

Allergenen

Gebruiksaanwijzingen

Velletje verwijderen voor consumptie. Koel bewaren bij max. 7°C. Na openen: houdbaar bij kamertemperatuur gedurende max. 2 weken.



5- ALLERGENEN AANWEZIGHEID

| | |
|----------|---|
| Aanwezig | + |
| Afwezig | - |

| | |
|------------|---|
| Carry over | ? |
| Ongekend | 0 |

| ALLERGENEN (*) | Aanwezigheid | Afkomst van het allergeen - ingrediënt |
|---|--------------|--|
| 1. Granen met gluten en afgeleiden | - | |
| a. Tarwe | - | |
| b. Rogge | - | |
| c. Gerst | - | |
| d. Haver | - | |
| e. Boekweit | - | |
| f. Kamut | - | |
| g. Gehybridiseerde stammen van bovenstaande | - | |
| 2. Schaaldieren en producten hiervan | - | |
| 3. Eieren en producten hiervan | - | |
| 4. Vis en producten van vis | - | |
| 5. Pindanoten en producten van pindanoten | - | |
| 6. Soja bonen en producten hiervan | - | |
| 7. Melk en producten hiervan | + | |
| a. Melk | + | |
| b. Melk derivaten | + | |
| c. Lactose | + | |
| 8. Noten en producten hiervan | - | |
| a. Amandel (<i>Amygdalus communis</i> L.) | - | |
| b. Hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>) | - | |
| c. Walnoten (<i>Juglans regia</i>) | - | |
| d. Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>) | - | |
| e. Pecannoot (<i>Carya illinoensis</i>) | - | |
| f. Brasiliaanse noot (<i>Bertholletia excelsa</i>) | - | |
| g. Pistache noot (<i>Pistacia vera</i>) | - | |
| h. Macadamia noot en Queensland noot (<i>Macadamia Ternifolia</i>) | - | |
| 9. Selderij en producten hiervan | + | |
| 10. Mosterd en producten hiervan | + | |
| 11. Sesam zaden en producten hiervan | - | |
| 12. Sulfieten, zwaveldioxide en concentraties van meer dan 10mg/Kg of mg/l uitgedrukt als SO ₂ . | - | |
| 13. Lupine en producten hiervan | - | |
| 14. Weekdieren en producten hiervan | - | |
| 15. Andere | - | |

(*) Dit allergenen statement moet ook de risico's van cross-contaminatie vermelden.

(**) Volgens de wetgeving 1169/2011 Artikel 9: De volgende vermelding is verplicht: c) Elke stof of technische hulpstof die wordt genoemd in bijlage II (zie wetgeving of tabel hierboven) of die is afgeleid van een in bijlage II genoemd(e) stof of product welk(e) allergieën of intoleranties veroorzaakt, en die bij de vervaardiging of de bereiding van een levensmiddel wordt gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig is, zelfs in een veranderde vorm.

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

| | |
|-----------------|--|
| Kleur/Voorkomen | |
| Geur | |
| Textuur | |
| Smaak | |
| Andere | |

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

| Parameters | Eenheid | Waarde Per 100g |
|-------------------------|---------|--------------------|
| Energie | kJ | 1708 |
| Energie | kcal | 412 |
| Totaal vet | g | 36 |
| - waarvan verzadigd vet | g | 14 |
| Koolhydraten | g | 0.1 |
| - waarvan suikers | g | 0.1 |
| Eiwitten | g | 22 |
| Zout | g | 3.1 |
| pH | | 4.7 |
| aw | | 0.93 |

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| Parameters | Eenheid | Waarde |
|-------------------------|---------|---------------------|
| Totaal aeroob kiemgetal | cfu/g | - |
| Enterobacteriaceae | cfu/g | < 1.10 ³ |
| Staphylococcus aureus | cfu/g | < 1.10 ³ |
| Salmonella spp | cfu/25g | afwezig / 25g |
| Listeria monocytogenes | cfu/25g | < 1.10 ² |
| Lactobacillus spp | cfu/g | - |



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 30/06/2020
EDITION N° pag 1-5

| | |
|-------------------------|--|
| Nom du produit | PIKANTI IM 1.2KG*8/E18 |
| Code article (original) | 14315 |
| Statutory description | Salami fumé avec de la viande de porc, de boeuf, de dinde et de poulet |
| EAN code | 95411328091706 |
| N° CE | B117 |

1 – SITE DE PRODUCTION

| | |
|-----------------|---|
| Entreprise | Imperial, Imperial Meat Products VOF |
| N° CE | B117 |
| Adresse | Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM |
| Téléphone / Fax | +32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00 |
| Contact | |
| Nom | Céline Budenaerts |
| E-mail | celine.budenaerts@campofriofg.com |
| Mobile | +32 (0)93 700 295 |

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

| | | | |
|-------------------------------|---|-----------------|--------|
| Déscription de produit courte | Salami fumé avec de la viande de porc, de boeuf, de dinde et de poulet | | |
| Type d'emballage | MAP | | |
| Poids net | 1.17 kg | | |
| Units / pack | 1 | poids / unit | 1.17 |
| Packs / box | 8 | poids / boîte | 9.36 |
| Boxes / pallet | 28 | poids / palette | 262.08 |
| Température de conservation | 7 °C | | |
| Durée de conservation | 56 jours | | |
| Guide d'utilisation | enlever la peau avant consommation. Après ouverture: conserver à température ambiante jusqu'à 2 semaines. | | |
| Tracibilité | | | |
| Définition du lot | numéros sélectionnés de façon aléatoire | | |
| Codage | LXXXXXX | | |
| Grandeur du lot | | | |

3 – INFORMATIONS LOGISTIC

| | | | |
|----------------------|------------|------------|--------|
| Emballage primaire | Type | piece | |
| | Dimensions | Hauteur | 35 mm |
| | | Largeur | 35 mm |
| | | Longueur | 100 mm |
| | | Calibre | |
| | Tares | Plastiques | |
| Papier | | | |
| Métals | | | |
| Autres | | | |
| Emballage secondaire | Type | box | |
| | Dimensions | Hauteur | 241 mm |
| | | Largeur | 400 mm |
| | | Longueur | 600 mm |
| | | Calibre | |
| | Tares | Plastiques | |
| | | Papier | |
| | | Métals | |
| Autres | | | |



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
 DATE 30/06/2020
 EDITION N° pag 2-5

| | | | |
|---------------------|------------|------------|--|
| Emballage tertiaire | Type | | |
| | Dimensions | Hauteur | |
| | | Largeur | |
| | | Longueur | |
| | | Calibre | |
| | Tares | Plastiques | |
| | | Papier | |
| | | Métals | |
| Autres | | | |

| | | |
|--------|-----------------|------------|
| Pallet | Type | pallet |
| | Cases / Layer | 4 |
| | Layers / Pallet | 7 |
| | Cases / Pallet | 28 |
| | Units / Pallet | 224 |
| | Net weight | 262.08 kg |
| | Gross weight | 343.112 kg |
| | Height | 1837 mm |
| | Length | 1200 mm |
| | Width | 800 mm |

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

| INGREDIENT <i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i> | % | GMO Oui/Non | Ionisé Oui/Non | Particule nano Oui/Non | Pays d'origine |
|---|---|----------------|-------------------|------------------------------|----------------|
| viande de porc | | Non | Non | Non | |
| viande de boeuf | | Non | Non | Non | |
| viande de poulet | | Non | Non | Non | |
| viande de dinde | | Non | Non | Non | |
| sel | | Non | Non | Non | |
| protéine de lait | | Non | Non | Non | |
| graisse végétale | | Non | Non | Non | |
| dextrose | | Non | Non | Non | |
| sirop de glucose | | Non | Non | Non | |
| epices (moutarde) | | Non | Non | Non | |
| extrait d'épice | | Non | Non | Non | |
| plantes aromatiques | | Non | Non | Non | |
| extraits des plantes aromatiques | | Non | Non | Non | |



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION
DATE
EDITION N°

A
30/06/2020
pag 3-5

| | | | | | |
|--|--|-----|-----|-----|--|
| vin | | Non | Non | Non | |
| arôme (celeri) | | Non | Non | Non | |
| protéine de porc | | Non | Non | Non | |
| antioxydant: E301 | | Non | Non | Non | |
| correcteur d'acidité: E270 | | Non | Non | Non | |
| exhausteur du goût: E621 | | Non | Non | Non | |
| colorants: E120, E160, E162 | | Non | Non | Non | |
| Conservateurs: E250, E252 | | Non | Non | Non | |
| Ferments | | Non | Non | Non | |
| Fumée | | Non | Non | Non | |
| Traitement de surface: conservateurs: E202, E235 | | Non | Non | Non | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

* Les fournisseurs pourraient être modifiés si il sont aprouvés par le groupe et si ils fournissent des produits avec la même qualité microbologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients

Viande de porc, Viande de boeuf, Viande de dinde, Viande de poulet, Sel, Protéine de LAIT, graisse végétale, Dextrose, Sirop de glucose, Epices (MOUTARDE), Extrait d'épice, Plantes aromatiques, extraits des plantes aromatiques, vin, arôme (CELERI), Protéine de porc, Antioxydant: E301; Correcteur d'acidité: E270; Exhausteur de goût: E621; Colorant: E120, E160, E162; Conservateur: E250, E252; Ferments, fumée. Traitement de surface: conservateurs: E202, E235.

Claims sur l'emballage

Le sacuisson relevé, Sans gluten, Savoir-faire Belge, Source de protéins

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 120g de viande. (en proportions variables: porc, bœuf, dinde et poulet)

Allergènes

Mode d'utilisation

enlever la peau avant consommation. Tenir au frais: max 7°C. Après ouverture: conserver à température ambiante jusqu'à 2 semaines.



5- PRESENCE D'ALLERGENES

| | |
|---------|---|
| Présent | + |
| Absent | - |

| | |
|------------|---|
| Carry over | ? |
| Inconnu | 0 |

| ALLERGENE (*) | Présence | Origin of allergen - ingredient |
|--|----------|---------------------------------|
| 1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales | - | |
| a. Blé | - | |
| b. Seigle | - | |
| c. Orge | - | |
| d. Avoine | - | |
| e. Sarrasin | - | |
| f. Kamut | - | |
| g. Leurs souches hybridées | - | |
| 2. Crustacés et produits à base de crustacés | - | |
| 3. Oeufs et produits à base d'oeufs | - | |
| 4. Poisson et produits à base de poisson | - | |
| 5. Arachides et produits à base d'arachides | - | |
| 6. Soja et produits à base de soja | - | |
| 7. Lait et produits à base de lait | + | |
| a. Lait | + | |
| b. Dérivats de lait | + | |
| c. Lactose | + | |
| 8. Noix et produits à base de noix | - | |
| a. Amande (<i>Amygdalus communis</i> L.) | - | |
| b. Noisettes (<i>Corylus avellana</i>) | - | |
| c. Noyer (<i>Juglans regia</i>) | - | |
| d. Anacardier (<i>Anacardium occidentale</i>) | - | |
| e. Noix de Pecan nut (<i>Carya illinoensis</i>) | - | |
| f. Noix brésil (<i>Bertholletia excels</i>) | - | |
| g. Pistache (<i>Pistacia vera</i>) | - | |
| h. Noix de macadamia et noix de riz (<i>Macadamia Ternifolia</i>) | - | |
| 9. Céleri et produits à base de céleri | + | |
| 10. Moutarde et produits à base de céleri | + | |
| 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | - | |
| 12. Anhydride sulfureux et sulfites en quantité plus que 10mg/Kg ou mg/l exprimées en SO2 (>10 ppm). | - | |
| 13. Lupin et produits à base de lupin | - | |
| 14. Mollusques et produits à base de mollusques | - | |
| 15. Autres | - | |

(*) Cette déclaration d'allergènes doit également inclure les risques de contaminations transversales ou accidentelles.

6- STANDARD ORGANOLEPTIC

| | |
|-------------------|--|
| Couleur/Apparence | |
| Odeur | |
| Texture | |
| Goût | |
| Autres | |

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNEL

| Paramètres | Unité | Valeur (et tolérance) Par 100g |
|----------------------------|-------|-----------------------------------|
| Energie | kJ | 1708 |
| Energie | kcal | 412 |
| Matières grasses | g | 36 |
| - dont acides gras saturés | g | 14 |
| Glucides | g | 0.1 |
| - dont sucres | g | 0.1 |
| Protéines | g | 22 |
| Sel (ClNa) | g | 3.1 |
| pH | | 4.7 |
| aw | | 0.93 |

8- CHARACTERISTICS MICROBIOLOGIQUE

| Paramètres | Unité | Valeur |
|------------------------|---------|---------------------|
| Flore total aérobie | cfu/g | - |
| Enterobactéries | cfu/g | < 1.10 ³ |
| Staphylococcus aureus | cfu/g | < 1.10 ³ |
| Salmonella spp | cfu/25g | Absent / 25g |
| Listeria monocytogenes | cfu/25g | < 1.10 ² |
| Lactobacillus spp | cfu/g | - |