

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE DATUM EDITIE N° 6/11/2020 pag 1-5
---	----------------------------	--

Productnaam	FILET DE SAXE IM 2.1KG*8/E18.
Artikel code	33023
Beschrijvende benaming	Gerookt gezouten varkensvlees
EAN code	5411328092823
EEG code	B117

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Imperial, Imperial Meat Products VOF	Imperial, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B117	B117
Adres	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM	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	imperialmeat.quality@campofrio.com	
GSM	+32 (0)93 700 295	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gerookt gezouten varkensvlees				
Verpakkingstype	vacuüm				
Netto gewicht	2.088 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1 gewicht / unit			2.088
Packs / box		8 gewicht / doos			16.704
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet			467.712
Bewaar condities	Koel bewaren: max 4°C				
Houdbaarheidsdatum	70 dagen				
Gebruiksaanwijzing	0				
Traceerbaarheid	0				
Lot definitie	At random geselecteerde nummers				
Code	LXXXXXX				
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	255 mm	
		Breedte	95 mm	
		Hoogte	95 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
		Metaal		
		Andere		
Secundaire verpakking	Type	Box		
	Dimensies	Lengte	600 mm	
		Breedte	400 mm	
		Hoogte	241 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
		Metaal		
		Andere		



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

6/11/2020
pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	224
	Netto gewicht	467.712 kg
	Bruto gewicht	551.12 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1837 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	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Aroma		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E252		Nee	Nee	Nee	
Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Rookaroma		Nee	Nee	Nee	
Rook		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: t		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
6/11/2020
pag 3-5

* 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, zout, dextrose, aroma, antioxidant: E301; conserveermiddel: E250, E252; fermenten, rookaroma, rook, oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202.

Claims op de verpakking

glutenvrij, Belgisch vakmanschap, geen kleurstoffen, geen smaakversterkers, bron van eiwitten

Quid declaratie

100g product bereid uit 101g vlees.

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk, Mosterd, Selderij



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
6/11/2020
pag 4-5

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 (Amygdalus communis L.)	-	
b. Hazelnoten (Corylus avellana)	-	
c. Walnoten (Juglans regia)	-	
d. Cashew (Anacardium occidentale)	-	
e. Pecannoot (Carya illinoensis)	-	
f. Brasiliaanse noot (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache noot (Pistacia vera)	-	
h. Macadamia noot en Queensland noot (Macadamia Ternifolia)	-	
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.



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
6/11/2020
pag 5-5

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde per 100g	Waarde per portie van 30g
Energie	kJ	530	159
Energie	kcal	125	38
Totaal vet	g	2.2	0.7
- waarvan verzadigd vet	g	0.8	0.3
Koolhydraten	g	0.4	0.1
- waarvan suikers	g	0.4	0.1
Vezels	g		
Eiwitten	g	26	7.8
Zout	g	4.0	1.20

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

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



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 6/11/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	FILET DE SAXE IM 2.1KG*8/E18
Code article (original)	33023
Description statutaire	Viande de porc salé fumé
EAN code	5411328092823
N° CE	B117

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Imperial, Imperial Meat Products VOF	Imperial, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B117	B117
Adresse	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact	Céline Budenaerts imperialmeat.quality@campofrio.com +32 (0)93 700 295	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Viande de porc salé fumé				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	2.088 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		2.088
Packs / box		8	poids / boîte		16.704
Boxes / Palette		28	poids / palette		467.712
Température de conservation	Tenir au frais: max 4°C				
Durée de conservation	70 jours				
Guide d'utilisation	0				
Traçabilité	0				
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire				
Codage	LXXXXXX				
Grandeur du lot					

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	255 mm	
		Largeur	95 mm	
		Hauteur	95 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
		Autres		
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
		Autres		



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 6/11/2020
EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	224
	Poids net	467.712 kg
	Poids brut	551.12 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT (Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Arôme		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Arôme de fumée		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateur: E202		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

A
6/11/2020
pag 3-5

* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont approuvés par le groupe et s'ils fournissent des produits avec la même qualité microbiologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients

Viande de porc, sel, dextrose, arôme, antioxydant: E301; conservateur: E250, E252; ferments, arôme de fumée, fumée, traitement de surface: conservateur: E202.

Claims sur l'emballage

sans gluten, savoir-faire Belge, sans colorants ajoutés, sans exhausteur de goût ajoutés, source de protéines

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 101g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de: Lait, Moutarde, Céleri



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

A
6/11/2020
pag 4-5

5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origine d'allergènes - Ingrédient
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 (Amygdalus communis L.)	-	
b. Noisettes (Corylus avellana)	-	
c. Noyer (Juglans regia)	-	
d. Anacardier (Anacardium occidentale)	-	
e. Noix de Pecan (Carya illinoensis)	-	
f. Noix brésil (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache (Pistacia vera)	-	
h. Noix de macadamia et noix de riz (Macadamia Ternifolia)	-	
9. Céleri et produits à base de céleri	?	
10. Moutarde et produits à base de moutarde	?	
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.



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

A
6/11/2020
pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	530	159
Energie	kcal	125	38
Matières grasses	g	2.2	0.7
- dont acides gras saturés	g	0.8	0.3
Glucides	g	0.4	0.1
- dont sucres	g	0.4	0.1
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	26	7.8
Sel	g	4.0	1.20

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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