

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b>	VERSIE <span style="float: right;">A</span>
		DATUM <span style="float: right;">9/02/2024</span>
		EDITIE N° <span style="float: right;">pag 1-5</span>

<b>Productnaam</b>	FILET DE SAX 1/2 LOG SAM
<b>Artikel code</b>	40671
<b>Beschrijvende benaming</b>	Gerookt gezouten varkensvlees
<b>EAN code</b>	5411761263569
<b>EEG code</b>	B117

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

<b>Bedrijf</b>	Imperial, Imperial Meat Products VOF	Imperial, Imperial Meat Products VOF
<b>EEG code</b>	B117	B117
<b>Adres</b>	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM
<b>Telefoon / fax</b>	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
<b>Contact persoon</b>		
Naam	Robby Deroo	
E-mail	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a>	
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

<b>Korte product omschrijving</b>	Gerookt gezouten varkensvlees			
<b>Verpakkingstype</b>	ander			
<b>Netto gewicht</b>	4 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e no
<b>Units / pack</b>		1 gewicht / unit		4
<b>Packs / box</b>		3 gewicht / doos		12
<b>Boxes / pallet</b>		28 gewicht / pallet		336
<b>Bewaar condities</b>	Koel bewaren bij 7°C			
<b>Houdbaarheidsdatum</b>	90 dagen			
<b>Gebbruiksaanwijzing</b>	0			
<b>Traceerbaarheid</b>				
Lot definitie	At random geselecteerde nummers			
Code	LXXXXXX			
Lot grootte				

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

<b>Primaire verpakking</b>	<b>Type</b>	piece		
	<b>Dimensies</b>	Lengte	500 mm	
		Breedte	100 mm	
		Hoogte	100 mm	
		Kaliber		
	<b>Tarra</b>	Plastiek		
Papier				
Metaal				
Andere				
<b>Secundaire verpakking</b>	<b>Type</b>	Box		
	<b>Dimensies</b>	Lengte	600 mm	
		Breedte	400 mm	
		Hoogte	238 mm	
		Kaliber		
	<b>Tarra</b>	Plastiek		
Papier				
Metaal				
Andere				



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
 DATUM 16/05/2024  
 EDITIE N° pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	84
	Netto gewicht	336 kg
	Bruto gewicht	419.296 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1816 mm

4- INGREDIËNTEN DECLARATIE

INGREDIËNT <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	
Rook		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

A  
16/05/2024  
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.

<b>Ingrediënten lijst</b>
Varkensvlees, zout, dextrose, aroma, antioxidant: E301; conserveermiddelen: E250, E252; fermenten, rook.
<b>Claims op de verpakking</b>
Zonder toegevoegde smaakversterkers, eiwitrijk, Belgisch vakmanschap, Glutenvrij, Zonder toegevoegde kleurstoffen
<b>Quid declaratie</b>
100g product bereid uit 105g vlees.
<b>Allergenen</b>
0



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A  
 DATUM 16/05/2024  
 EDITIE N° 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 ( <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 <sub>2</sub> .	-	
13. Lupine en producten hiervan	-	
14. Weekdieren en producten hiervan	-	
15. Andere	-	



## PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A  
DATUM 16/05/2024  
EDITIE N° pag 5-56- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde per 100g	Waarde per portie van 30g
Energie	kJ	480	144
Energie	kcal	113	34
Totaal vet	g	1.4	0.4
- waarvan verzadigd vet	g	0.5	0.2
Koolhydraten	g	0.2	0.1
- waarvan suikers	g	0.2	0.1
Vezels	g		
Eiwitten	g	25	7.5
Zout	g	3.5	1.05

8- MICROBIOLOGISCHE CRITERIA (\*)

(\*) volgens Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Parameters	Eenheid	Tolerantie na verpakken	Einde houdbaarheid
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	$3 \times 10^5$	$3 \times 10^6$
Enterobacteriaceae	cfu/g	$5 \times 10^3$	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
Salmonella spp	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	cfu/g	$3 \times 10^7$	$3 \times 10^7$



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
 DATE 9/02/2024  
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	FILET DE SAX 1/2 LOG SAM
Code article (original)	40671
Description statutaire	Viande de porc salé fumé
EAN code	5411761263569
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	Nom Robby Deroo E-mail <a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a> Mobile	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Viande de porc salé fumé			
Type d'emballage	autre			
Poids net	4 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	4
Packs / box		3	poids / boîte	12
Boxes / Palette		28	poids / palette	336
Température de conservation	Conserver à 7°C.			
Durée de conservation	90 jours			
Guide d'utilisation	0			
Traçabilité				
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	piece		
	Dimensions	Longueur	500 mm	
		Largeur	100 mm	
		Hauteur	100 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
Papier				
Métaux				
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	238 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métaux		
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
 DATE 16/05/2024  
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	84
	Poids net	336 kg
	Poids brut	419.296 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1816 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	
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	
Fumée		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
DATE 16/05/2024  
EDITION N° 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.

<b>Liste d'ingrédients</b>
Viande de porc, sel, dextrose, arôme, antioxydant: E301; conservateurs: E250, E252; ferments, fumée.
<b>Claims sur l'emballage</b>
Sans exhausteurs de goût ajoutés, Riches en protéines, Savoir-faire Belge, Sans gluten, sans colorants ajoutés
<b>Déclaration de QUID</b>
100g de produit préparé à partir de 105g de viande.
<b>Allergènes</b>





FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
 DATE 16/05/2024  
 EDITION N° 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	-	



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
DATE 16/05/2024  
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	480	144
Energie	kcal	113	34
Matières grasses	g	1.4	0.4
- dont acides gras saturés	g	0.5	0.2
Glucides	g	0.2	0.1
- dont sucres	g	0.2	0.1
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	25	7.5
Sel	g	3.5	1.05

8- CRITERES MICROBIOLOGIQUES(\*)

(\*) Selon Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Paramètres	Unité	Tolérances après emballé	Fin de la durée de conservation
Flore total aérobie	cfu/g	$3 \times 10^5$	$3 \times 10^6$
Enterobactéries	cfu/g	$5 \times 10^3$	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^7$