

	INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE	VERSION	A
		DATE	29/10/2019
		EDITION N°	pag 1-5

<b>Nom du produit</b>	DS SMS IM PEPINO SALAMI DFM 1.6KG*10/E18
<b>Code article (original)</b>	13436
<b>Statutory description</b>	Salami fermenté de porc et dinde.
<b>EAN code</b>	5411328060235
<b>N° CE</b>	B117

1 – SITE DE PRODUCTION

Entreprise	Imperial, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B117
Adresse	Grote Baan 200, 9920 LOVENDEGEM
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

Description de produit courte	Salami fermenté de porc et dinde.		
Type d'emballage	MAP		
Poids net	1.599 kg		
Units / pack	1	poids / unit	1.599
Packs / box	10	poids / boîte	15.99
Boxes / pallet	28	pods / palette	447.72
Température de conservation	7 °C		
Durée de conservation	56 jours		
Guide d'utilisation	0		
Tracibilité			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire		
Codage	LXXXXXX		
Grandeur du lot			

3 – INFORMATIONS LOGISTIC

Emballage primaire	Type			piece
	Dimensions	Hauteur	70 mm	
		Largeur	70 mm	
		Longueur	370 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Emballage secondaire	Type			
	Dimensions	Hauteur	241 mm	
		Largeur	400 mm	
		Longueur	600 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
	Autres			



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
 DATE 29/10/2019  
 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	280
	Net weight	447.72 kg
	Gross weight	528.64 kg
	Heigt	1837 mm
	Length	800 mm
	Width	1200 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 dinde		Non	Non	Non	
Graisse de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Arôme naturel		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Extrait végétale		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
 DATE 29/10/2019  
 EDITION N° pag 3-5

Conservateur: E252		Non	Non	Non	
Arôme de fumée		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateur: E202		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 microbiologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

<p><b>Liste d'ingrédients</b></p> <p>Viande de porc (97%), Viande de dinde (35%), Graisse de porc, Sel, Dextrose, Sirop de glucose, Plante aromatique, Épices, Arôme naturel, Antioxydant: E301; Extrait végétale, Colorant: E120; Conservateur: E250, E252; Arôme de fumée, Fumée, Ferments. Traitement de surface: Conservateur: E202.</p>
<p><b>Claims sur l'emballage</b></p> <p>Sans gluten, Source de protéines, Savoir-faire Belge, Sans exhausteurs de goût</p>
<p><b>Déclaration de QUID</b></p> <p>100g de produit préparé à partir de 130g de viande.</p>
<p><b>Allergènes</b></p> <p>Peut contenir des traces de: Lait, Moutarde, Céleri</p>
<p><b>Mode d'utilisation</b></p> <p>Garder au sec et à l'abri du soleil. Après ouverture, consommer rapidement.</p>



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 (Amygdalus communis L.)	-	
b. Noisettes (Corylus avellana)	-	
c. Noyer (Juglans regia)	-	
d. Anacardier (Anacardium occidentale)	-	
e. Noix de Pecan nut (Carya illinoiesis)	-	
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 céleri	?	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
12. Anhydride sulfureus 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	Rose rouge avec des marques blanches de graisse.
Odeur	Odeur typique de salami fermenté.
Texture	Doux, bonne cohésion et répartition des graisses, moyen haché.
Goût	Goût typique de salami fermenté.
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	1615
Energie	kcal	390
Matières grasses	g	33.0
- dont acides gras saturés	g	13.0
Glucides	g	0.2
- dont sucres	g	0.2
Protéines	g	23
Sel (ClNa)	g	3.4
pH		4.8
aw		0.94

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	-^-



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

17/06/2020  
pag 1-5

<b>Productnaam</b>	PEPINO VERPAKT IM 1.6KG*10/E18
<b>Artikel code</b>	13436
<b>Beschrijvende benaming</b>	Gerookte gefermenteerde droge worst van varkens- en kalkoenvlees.
<b>EAN code</b>	5411328060235
<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	Céline Budenaerts	
E-mail	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a>	
GSM	+32 (0)93 700 295	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

<b>Korte product omschrijving</b>	Gerookte gefermenteerde droge worst van varkens- en kalkoenvlees.			
<b>Verpakkingstype</b>	Verpakt onder beschermende atmosfeer.			
<b>Netto gewicht</b>	1.599 kg	Vast gewicht of variabel	Metrological e	no
<b>Units / pack</b>		1 gewicht / unit		1.599
<b>Packs / box</b>		10 gewicht / doos		15.99
<b>Boxes / pallet</b>		28 gewicht / pallet		447.72
<b>Bewaar condities</b>	0			
<b>Houdbaarheidsdatum</b>	56 dagen			
<b>Gebruiksaanwijzing</b>	0			
<b>Traceerbaarheid</b>	0			
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	370 mm	
		Breedte	70 mm	
		Hoogte	70 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	241 mm	
		Kaliber		
	<b>Tarra</b>	Plastiek		
Papier				
Metaal				
Andere				



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

17/06/2020  
pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	280
	Netto gewicht	447.72 kg
	Bruto gewicht	529 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	
Kalkoenvlees		Nee	Nee	Nee	
Varkensvet		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Kruiden		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Natuurlijk aroma		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E252		Nee	Nee	Nee	



## PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°A  
17/06/2020  
pag 3-5

Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Rookaroma		Nee	Nee	Nee	
Rook		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: 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, kalkoenvlees, varkensvet, zout, glucosestroop, dextrose, kruiden, specerijen, natuurlijk aroma, antioxidant: E301; kleurstof: E120; conserveermiddelen: E250, E252; fermenten, rookaroma, rook, oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E235.

**Claims op de verpakking**

Glutenvrij, Belgisch vakmanschap, Zonder toegevoegde smaakversterkers, Bron van eiwitten

**Quid declaratie**

100g product bereid uit 80g varkensvlees en 35g kalkoenvlees.

**Allergenen**

Kan sporen bevatten van: Melk, Mosterd, Selderij





PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

A  
17/06/2020  
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 ( <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	-	

(\*) 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  
17/06/2020  
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	1615	485
Energie	kcal	390	117
Totaal vet	g	33	9.9
- waarvan verzadigd vet	g	13	3.8
Koolhydraten	g	0.2	0.1
- waarvan suikers	g	0.2	0.1
Vezels	g		
Eiwitten	g	23	6.9
Zout	g	3.4	1.02

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

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



## INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°23/08/2019  
pag 1-5

Productnaam	DS SMS IM PEPINO SALAMI DFM 1.6KG*10/E18
Artikel code	13436
Beschrijvende benaming	Gefermenteerde salami van varkens- en kalkoenvlees.
EAN code	5411328060235
EEG code	B117

1 – PRODUCTIE SITE

Bedrijf	Imperial, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B117
Adres	Grote Baan 200, 9920 LOVENDEGEM
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	Gefermenteerde salami van varkens- en kalkoenvlees.		
Verpakkingstype	MAP		
Netto gewicht	1.599 kg		
Units / pack	1	gewicht / unit	1.599
Packs / box	10	gewicht / doos	15.99
Boxes / pallet	28	gewicht / pallet	447.72
Bewaar condities	7 °C		
Houdbaarheidsdatum	56 dagen		
Gebruiksaanwijzing	0		
Traceerbaarheid			
Lot definitie	At random geselecteerde nummers		
Code	LXXXXXX		
Lot grootte			

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece	
	Dimensies	Hoogte	70 mm
		Breedte	70 mm
		Lengte	370 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Secundaire verpakking	Type		
	Dimensies	Hoogte	241 mm
		Breedte	400 mm
		Lengte	600 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
	Andere		



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

23/08/2019  
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	280
	Netto gewicht	447.72 kg
	Bruto gewicht	528.64 kg
	Hoogte	1837 mm
	Lengte	800 mm
	Breedte	1200 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	
kalkoenvlees		Nee	Nee	Nee	
varkensvet		Nee	Nee	Nee	
zout		Nee	Nee	Nee	
glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
dextrose		Nee	Nee	Nee	
specerijen		Nee	Nee	Nee	
kruiden		Nee	Nee	Nee	
plantaardig extract		Nee	Nee	Nee	
aroma		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E250, E252		Nee	Nee	Nee	



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

A  
23/08/2019  
pag 3-5

fermenten		Nee	Nee	Nee	
rookaroma		Nee	Nee	Nee	
rook		Nee	Nee	Nee	
oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: 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, Kalkoenvlees, Varkensvet, Zout, Glucosestroop, Dextrose, Specerijen, Kruiden, Plantaardig extract, aroma, Antioxidant: E301; Kleurstof: E120; Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten, Rookaroma, Rook. Oppervlaktebehandeling: Conserveermiddel: E235.

**Claims op de verpakking**

Glutenvrij, Bron van eiwitten, Belgisch vakmanschap, Geen smaakversterkers

**Quid declaratie**

100g product bereid uit 130g vlees.

**Allergenen**

Kan sporen bevatten van: Melk, Mosterd, Selderij

**Gebruiksaanwijzingen**

Uit de zon en droog bewaren. Na openen beperkt houdbaar.



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	-	

(\*) 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	Roodroze met witte markeringen van vet.
Geur	Typische geur van gefermenteerde salami.
Textuur	Zacht, goede cohesie en verdeling van vet, medium gemalen.
Smaak	Typische smaak van gefermenteerde salami.
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	1615
Energie	kcal	390
Totaal vet	g	33
- waarvan verzadigd vet	g	13
Koolhydraten	g	0.2
- waarvan suikers	g	0.2
Eiwitten	g	23
Zout	g	3.4
pH		4.8
aw		0.94

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

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



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
DATE 17/06/2020  
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	PEPINO EMBALLE IM 1.6KG*10/E18
Code article (original)	13436
Description statutaire	Saucisson sec fermenté fumé de viande de porc et dinde.
EAN code	5411328060235
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	Céline Budenaerts	
E-mail	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofrio.com">imperialmeat.quality@campofrio.com</a>	
Mobile	+32 (0)93 700 295	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fermenté fumé de viande de porc et dinde.			
Type d'emballage	Emballé sous atmosphère protectrice			
Poids net	1.599 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	1.599
Packs / box		10	poids / boîte	15.99
Boxes / Palette		28	poids / palette	447.72
Température de conservation	0			
Durée de conservation	56 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	370 mm	
		Largeur	70 mm	
		Hauteur	70 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Emballage secondaire	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
	Autres			





FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
 DATE 17/06/2020  
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	280
	Poids net	447.72 kg
	Poids brut	529 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 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 dinde		Non	Non	Non	
Graisse de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Arôme naturel		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION  
DATE  
EDITION N°A  
17/06/2020  
pag 3-5

Ferments		Non	Non	Non	
Arôme de fumée		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateur: E235		Non	Non	Non	

\* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont aprouvés 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, viande de dinde, graisse de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, plantes aromatiques, épices, arôme naturel, antioxydant: E301; colorant: E120; conservateur: E250, E252; ferments, arôme de fumée, fumée, traitement de surface: conservateur: E235.

**Claims sur l'emballage**

Sans gluten, Savoir-faire Belge, Sans exhausteurs de goût ajoutés, Source de protéines.

**Déclaration de QUID**

100g de produit préparé à partir de 80g de viande de porc et 35g de viande de dinde.

**Allergènes**

Peut contenir des traces de: Lait, Moutarde, Céleri



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
 DATE 17/06/2020  
 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	-	

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



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
DATE 17/06/2020  
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1615	485
Energie	kcal	390	117
Matières grasses	g	33	9.9
- dont acides gras saturés	g	13	3.8
Glucides	g	0.2	0.1
- dont sucres	g	0.2	0.1
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	23	6.9
Sel	g	3.4	1.02

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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	-^-