



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE

DATUM

EDITIE N°

26/08/2020

pag 1-5

Productnaam	POPULAIRE ZONDER LOOK ALV 3,7KG*6/E18
Artikel code	33026
Beschrijvende benaming	Gerookte gefermenteerde salami van varkensvlees.
EAN code	5411328078575
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	Emma Gheysens
E-mail	emma.gheysens@campofriofg.com
GSM	+32 (0)93 700 395

### 2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gerookte gefermenteerde salami van varkensvlees.		
Verpakkingstype	MAP		
Netto gewicht	3.696 kg		
Units / pack	1	gewicht / unit	3.696
Packs / box	4	gewicht / doos	14.784
Boxes / pallet	28	gewicht / pallet	413.952
Bewaar condities	18 °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	105 mm
		Breedte	105 mm
		Lengte	430 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			
Secundaire verpakking	Type		
	Dimensies	Hoogte	400 mm
		Breedte	600 mm
		Lengte	241 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
 DATUM 26/08/2020  
 EDITIE N° pag 2-5

Tertiaire verpakking	Type			
	Dimensies	Hoogte	1837 mm	
		Breedte	800 mm	
		Lengte	1200 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
Metaal				
	Andere			

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	112
	Netto gewicht	413.952 kg
	Bruto gewicht	494.672 kg
	Hoogte	1837 mm
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 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	
glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
specerijen		Nee	Nee	Nee	
specerijextracten		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
varkenseiwit		Nee	Nee	Nee	
plantaardig extract		Nee	Nee	Nee	
kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
rook		Nee	Nee	Nee	
fermenten		Nee	Nee	Nee	



## INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°A  
26/08/2020  
pag 3-5

oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202		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, Zout, Dextrose, Glucosestroop, Specerijen, Specerijextracten, Antioxidant: E301; Varkenseiwit, Plantaardig extract, Kleurstof: E120; Conserveermiddel: E250, E252; Rook, Fermenten. Oppervlaktebehandeling: Conserveermiddel: E202.

**Claims op de verpakking**

Glutenvrij, Bron van eiwitten, Belgisch vakmanschap, Geen smaakversterkers

**Quid declaratie**

100g product bereid uit 110g 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, gerookte salami.
Textuur	Zacht, goede cohesie en verdeling van vet, medium gemalen.
Smaak	Typische smaak van gefermenteerde, gerookte salami.
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	1510
Energie	kcal	365
Totaal vet	g	32.0
- waarvan verzadigd vet	g	12.0
Koolhydraten	g	0.2
- waarvan suikers	g	0.1
Eiwitten	g	19
Zout	g	3.2
pH		4.8
aw		0.95

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 SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
 DATE 26/08/2020  
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	POPULAIRE SANS AIL ALV 3,7KG*6/E18
Code article (original)	33026
Statutory description	Salami fermenté et fumé de porc.
EAN code	5411328078575
N° CE	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	Emma Gheysens
E-mail	emma.gheysens@campofriofg.com
Mobile	+32 (0)93 700 395

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Salami fermenté et fumé de porc.		
Type d'emballage	MAP		
Poids net	3.696 kg		
Units / pack	1	poids / unit	3.696
Packs / box	4	poids / boîte	14.784
Boxes / pallet	28	poids / palette	413.952
Température de conservation	18 °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	pièce	
	Dimensions	Hauteur	105 mm
		Largeur	105 mm
		Longueur	430 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
Emballage secondaire	Type		
	Dimensions	Hauteur	400 mm
		Largeur	600 mm
		Longueur	241 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
	Autres		



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
 DATE 26/08/2020  
 EDITION N° pag 2-5

Emballage tertiaire	Type			
	Dimensions	Hauteur		1837 mm
		Largeur		800 mm
		Longueur		1200 mm
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métaux				
Autres				

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	112
	Net weight	413.952 kg
	Gross weight	494.672 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	
sel		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
sirop de glucose		Non	Non	Non	
épices		Non	Non	Non	
extraits d'épices		Non	Non	Non	
antioxydant: E301		Non	Non	Non	
protéine de porc		Non	Non	Non	
extrait végétale		Non	Non	Non	
colorant: E120		Non	Non	Non	
conservateurs: E250, E252		Non	Non	Non	
fumée		Non	Non	Non	
ferments		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
DATE 26/08/2020  
EDITION N° pag 3-5

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.

**Liste d'ingrédients**

Viande de porc, Sel, Dextrose, Sirop de glucose, Épices, Extraits d'épices, Antioxydant: E301; Protéine de porc, Extrait végétale, Colorant: E120; Conservateur: E250, E252; Fumée, Ferments. Traitement de surface: Conservateur: E202.

**Claims sur l'emballage**

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

**Déclaration de QUID**

100g de produit préparé à partir de 110g de viande.

**Allergènes**

Peut contenir des traces de: Lait, Moutarde, Céleri

**Mode d'utilisation**

Garder au sec et à l'abri du soleil. Après ouverture, consommer rapidement.





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 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 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 et fumé.
Texture	Doux, bonne cohésion et répartition des graisses, moyen haché.
Goût	Goût typique du salami fermenté, fumé.
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONNEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	1510
Energie	kcal	365
Matières grasses	g	32.0
- dont acides gras saturés	g	12.0
Glucides	g	0.2
- dont sucres	g	0.1
Protéines	g	19
Sel	g	3.2
pH		4.8
aw		0.95

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	-^-