

	<p style="text-align: center;">PRODUCTSPECIFICATIE</p>	VERSIE	
		DATUM	28/08/2020
		EDITIE N°	pag 1-5

Productnaam	PL CHK IM GRILL CHI.ROLL DFM 2KG*9/E18
Artikel code	32915
Beschrijvende benaming	Gevogelteroulade met tuinkruiden
EAN code	5411319095468
EEG code	B834

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Cornby, Imperial Meat Products VOF	Cornby, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B834	B834
Adres	Akkerhage 6, 9000 GENT	Akkerhage 6, 9000 GENT
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact persoon		
Naam	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com	
GSM	+32 (0)93 700 395	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gevogelteroulade met tuinkruiden			
Verpakkingstype	vacuüm			
Netto gewicht	2 kg	Vast gewicht of variabel	Metrological e	no
Units / pack		1 gewicht / unit		2
Packs / box		9 gewicht / doos		18
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet		504
Bewaar condities	4 °C			
Houdbaarheidsdatum	42 dagen			
Gebruiksaanwijzing	0			
Traceerbaarheid				
Lot definitie	At random geselecteerde nummers			
Code	LXXXXXX			
Lot grootte				

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	190 mm	
		Breedte	90 mm	
		Hoogte	130 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°

28/08/2020
pag 2-5

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

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	252
	Netto gewicht	504 kg
	Bruto gewicht	587.128 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1870 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
kippenvlees	86	Nee	Nee	Nee	
kalkoenvlees	4	Nee	Nee	Nee	
zout&peterselie	1.6	Nee	Nee	Nee	
foelie		Nee	Nee	Nee	
kippenbouillonpoeder:		Nee	Nee	Nee	
zout&peterselie		Nee	Nee	Nee	
gehydrolyseerd maïseiwit		Nee	Nee	Nee	
dextrose		Nee	Nee	Nee	
suiker		Nee	Nee	Nee	
gistextract		Nee	Nee	Nee	
kippenvet		Nee	Nee	Nee	
ajuinextract		Nee	Nee	Nee	
specerij- en kruidenextracten		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
28/08/2020
pag 3-5

melkzuur		Nee	Nee	Nee	
dextrose		Nee	Nee	Nee	
glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
zuurteregelaar: E325, E331		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
verdikkingsmiddel: E407		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E250		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

Kippenvlees (86%), kalkoenvlees (4%), zout, peterselie (1.6%), foelie, kippenbouillonpoeder (zout, gehydrolyseerd maïseiwit, dextrose, suiker, gistextract, kippenvet, ajuinextract, specerij- en kruidenextracten, melkzuur), dextrose, glucosestroop, zuurteregelaar: E325, E331; antioxidant: E301; verdikkingsmiddel: E407; conserveermiddel: E250.

Claims op de verpakking

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

Quid declaratie

86% kippenvlees, 4% kalkoenvlees

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Gluten, Ei, Melk, Mosterd

Gebruiksaanwijzingen

Koel bewaren: max 4°C



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
28/08/2020
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 excels</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.



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°A
28/08/2020
pag 5-56- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g	Waarde Portie
Energie	kJ	555	167
Energie	kcal	133	40
Totaal vet	g	6.5	2.0
- waarvan verzadigd vet	g	2.0	0.6
Koolhydraten	g	1.4	0.4
- waarvan suikers	g	0.7	0.2
Eiwitten	g	17	5.1
Zout	g	2.8	0.84
pH		6.3	6.3
aw		0.970	0.970

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	< 1.10 ⁴
Enterobacteriaceae	cfu/g	< 1.10 ³
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	afwezig / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	afwezig / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 ⁴



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 28/08/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	PL CHK IM GRILL CHI.ROLL DFM 2KG*9/E18
Code article (original)	32915
Description statutaire	Roulade de volaille aux fines herbes
EAN code	5411319095468
N° CE	B834

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Cornby, Imperial Meat Products VOF	Cornby, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B834	B834
Adresse	Akkerhage 6, 9000 GENT	Akkerhage 6, 9000 GENT
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Roulade de volaille aux fines herbes			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	2 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	2
Packs / box		9	poids / boîte	18
Boxes / Palette		28	poids / palette	504
Température de conservation				4 °C
Durée de conservation				42 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	pièce		
	Dimensions	Longueur	190 mm	
		Largeur	90 mm	
		Hauteur	130 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 28/08/2020
 EDITION N° pag 2-5

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

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	252
	Poids net	504 kg
	Poids brut	587.128 kg
	Longueur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1870 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 poulet	86	Non	Non	Non	
viande de dinde	4	Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
persil	1.6	Non	Non	Non	
épice		Non	Non	Non	
arôme		Non	Non	Non	
protéine de maïs hydrolysée		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
sirop de glucose		Non	Non	Non	
régulateurs d' acidité: E325		Non	Non	Non	
régulateurs d'acidité: E331		Non	Non	Non	
antioxydant: E301		Non	Non	Non	
épaississant: E407		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°A
28/08/2020
pag 3-5

conservateur: E250		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 poulet (86%), viande de dinde (4%), sel, persil (1.6%), épice, arôme, protéine de maïs hydrolysé, dextrose, sirop de glucose, régulateurs d'acidité: E325, E331; antioxydant: E301; épaississant: E407; conservateur: E250.

Claims sur l'emballage

Savoir-faire Belge, sans colorants, sans exhausteurs de goût, source de protéines

Déclaration de QUID

86% viande de poulet, 4% viande de dinde

Allergènes

Peut contenir des traces de: Gluten, Oeuf, Lait, Moutarde

Mode d'utilisation

Tenir au frais: max 4°C



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 28/08/2020
 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 28/08/2020
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur Pro 100g	Valeur Portion
Energie	kJ	555	167
Energie	kcal	133	40
Matières grasses	g	6.5	2.0
- dont acides gras saturés	g	2.0	0.6
Glucides	g	1.4	0.4
- dont sucres	g	0.7	0.2
Protéines	g	17	5.1
Sel	g	2.8	0.84
pH		6.3	6.3
aw		0.970	0.970

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	< 1.10 ⁴
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10 ³
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 ⁴