



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM 28/08/2020  
EDITIE N° pag 1-5

|                        |  |
|------------------------|--|
| Productnaam            | PL CHK IM CHI.MAIS HERB DFM 1.3KG*12/E18 |
| Artikel code           | 32921                                    |
| Beschrijvende benaming | Kipfilet                                 |
| EAN code               | 5411328028785                            |
| 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          | emma.gheysens@campofriofg.com           |                                    |
| GSM             | +32 (0)93 700 395                       |                                    |

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

|                            |                                 |                  |         |
|----------------------------|---------------------------------|------------------|---------|
| Korte product omschrijving | Kipfilet                        |                  |         |
| Verpakkingstype            | vacuüm                          |                  |         |
| Netto gewicht              | 1.349 kg                        |                  |         |
| Units / pack               | 1                               | gewicht / unit   | 1.349   |
| Packs / box                | 12                              | gewicht / doos   | 16.188  |
| Boxes / pallet             | 28                              | gewicht / pallet | 453.264 |
| 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 | Hoogte   | 110 mm |       |
|                       |           | Breedte  | 145 mm |       |
|                       |           | Lengte   | 115 mm |       |
|                       |           | Kaliber  |        |       |
|                       | Tarra     | Plastiek |        |       |
|                       |           | Papier   |        |       |
| Metaal                |           |          |        |       |
| Andere                |           |          |        |       |
| Secundaire verpakking | Type      |          |        |       |
|                       | Dimensies | Hoogte   | 600 mm |       |
|                       |           | Breedte  | 400 mm |       |
|                       |           | Lengte   | 241 mm |       |
|                       |           | Kaliber  |        |       |
|                       | Tarra     | Plastiek |        |       |
|                       |           | Papier   |        |       |
| Metaal                |           |          |        |       |
| Andere                |           |          |        |       |



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

28/08/2020  
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  | 336        |
|        | Netto gewicht   | 453.264 kg |
|        | Bruto gewicht   | 536.56 kg  |
|        | Hoogte          | 1837 mm    |
|        | Lengte          | 1200 mm    |
|        | Breedte         | 800 mm     |

4- INGREDIËNTEN DECLARATIE

| INGREDIËNT<br><i>(Afnemende hoeveelheid en onderverdeling van de ingrediënten)</i> | %  | GMO<br>Ja/Nee | Ionisatie<br>Ja/Nee | Nano<br>partikels<br>Ja/Nee | Land van herkomst |
|--|----|---------------|---------------------|-----------------------------|-------------------|
| kipfilet   | 97 | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| tuinkruiden  | 2  | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| zout   |    | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| dextrose   |    | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| glucosestroop  |    | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| specerijen   |    | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| aroma  |    | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| verdikkingsmiddel: E407  |    | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| stabilisator: E331   |    | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| antioxidant: E301  |    | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| conserveermiddel: E250   |    | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
|  |    |               |                     |                             |                   |
|  |    |               |                     |                             |                   |



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

A  
28/08/2020  
pag 3-5

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

\* Leveranciers kunnen veranderen indien ze goedgekeurd zijn door de groep en indien ze dezelfde producten met de zelfde microbiologische kwaliteit, fysieke en chemische kwaliteit en organoleptische kwaliteit als het huidige product.

**Ingrediënten lijst**

Kipfilet (97%), tuinkruiden (2%), zout, dextrose, glucosestroop, specerijen, aroma, verdikkingsmiddel: E407; stabilisator: E331; antioxidant: E301; conserveermiddel: E250

**Claims op de verpakking**

Belgisch vakmanschap, geen kleurstoffen geen smaakversterkers, bron van eiwitten

**Quid declaratie**

97%

**Allergenen**

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

**Gebbruiksaanwijzingen**

0



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 <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 |  |
| Geur            |  |
| Textuur         |  |
| Smaak           |  |
| Andere          |  |

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

| Parameters              | Eenheid | Waarde<br>Per 100g |
|-------------------------|---------|--------------------|
| Energie                 | kJ      | 493                |
| Energie                 | kcal    | 117                |
| Totaal vet              | g       | 3.5                |
| - waarvan verzadigd vet | g       | 1.1                |
| Koolhydraten            | g       | 1.4                |
| - waarvan suikers       | g       | 1.1                |
| Eiwitten                | g       | 20                 |
| Zout                    | g       | 2.1                |
| pH                      |         |                    |
| aw                      |         |                    |

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| Parameters              | Eenheid | Waarde              |
|-------------------------|---------|---------------------|
| Totaal aeroob kiemgetal | cfu/g   | < 1.10 <sup>4</sup> |
| 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 | afwezig / 25g       |
| Lactobacillus spp       | cfu/g   | < 1.10 <sup>4</sup> |



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

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

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Nom du produit          | PL CHK IM CHI.MAIS HERB DFM 1.3KG*12/E18 |
| Code article (original) | 32921                                    |
| Description statutaire  | Filet de poulet                          |
| EAN code                | 5411328028785                            |
| 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          | emma.gheysens@campofriofg.com           |                                    |
| Mobile          | +32 (0)93 700 395                       |                                    |

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

|                               |   |                 |         |
|-------------------------------|---|-----------------|---------|
| Description de produit courte | Filet de poulet                         |                 |         |
| Type d'emballage              | sous vide                               |                 |         |
| Poids net                     | 1.349 kg                                |                 |         |
| Unités / pack                 | 1                                       | poids / unité   | 1.349   |
| Packs / box                   | 12                                      | poids / boîte   | 16.188  |
| Boxes / Palettee              | 28                                      | poids / palette | 453.264 |
| 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 | Hauteur    | 110 mm |
|                      |            | Largeur    | 145 mm |
|                      |            | Longuer    | 115 mm |
|                      |            | Calibre    |        |
|                      | Tares      | Plastiques |        |
|                      |            | Papier     |        |
| Métals               |            |            |        |
| Emballage secondaire | Type       |            |        |
|                      | Dimensions | Hauteur    | 600 mm |
|                      |            | Largeur    | 400 mm |
|                      |            | Longuer    | 241 mm |
|                      |            | Calibre    |        |
|                      | Tares      | Plastiques |        |
|                      |            | Papier     |        |
| Métals               |            |            |        |
|                      | Autres     |            |        |



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
 DATE 28/08/2020  
 EDITION N° pag 2-5

|                     |            |            |  |
|---------------------|------------|------------|--|
| Emballage tertiaire | Type       |            |  |
|                     | Dimensions | Hauteur    |  |
|                     |            | Largeur    |  |
|                     |            | Longueur   |  |
|                     |            | Calibre    |  |
|                     | Tares      | Plastiques |  |
|                     |            | Papier     |  |
|                     |            | Métaux     |  |
| Autres              |            |            |  |

|          |                  |            |
|----------|------------------|------------|
| Palettee | Type             | pallet     |
|          | Boxes/couche     | 4          |
|          | Couche/Palette   | 7          |
|          | Boxes / Palette  | 28         |
|          | Unités / Palette | 336        |
|          | Poids net        | 453.264 kg |
|          | Poids brut       | 536.56 kg  |
|          | Hauteur          | 1837 mm    |
|          | Longueur         | 1200 mm    |
|          | Largeur          | 800 mm     |

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

| INGREDIENT<br><i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i> | %  | GMO<br>Oui/Non | Ionisé<br>Oui/Non | Particule<br>nano<br>Oui/Non | Pays d'origine |
|---|----|----------------|-------------------|------------------------------|----------------|
| filet de poulet   | 97 | Non            | Non               | Non                          |                |
| fines herbes  | 2  | Non            | Non               | Non                          |                |
| sel   |    | Non            | Non               | Non                          |                |
| dextrose  |    | Non            | Non               | Non                          |                |
| sirop de glucose  |    | Non            | Non               | Non                          |                |
| épices  |    | Non            | Non               | Non                          |                |
| arôme   |    | Non            | Non               | Non                          |                |
| épaississant: E407  |    | Non            | Non               | Non                          |                |
| stabilisateur: E331   |    | Non            | Non               | Non                          |                |
| antioxydant: E301   |    | Non            | Non               | Non                          |                |
| conservateur: E250  |    | Non            | Non               | Non                          |                |
|   |    |                |                   |                              |                |
|   |    |                |                   |                              |                |



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
DATE 28/08/2020  
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.

**Liste d'ingrédients**

Filet de poulet (97%), fines herbes (2%), sel, dextrose, sirop de glucose, épices, arôme, épaississant: E407; stabilisateur: E331; antioxydant: E301; conservateur: E250

**Claims sur l'emballage**

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

**Déclaration de QUID**

97%

**Allergènes**

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

**Mode d'utilisation**

0





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.

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

|                   |  |
|-------------------|--|
| Couleur/Apparence |  |
| Odeur             |  |
| Texture           |  |
| Goût              |  |
| Autres            |  |

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

| Paramètres                 | Unité | Valeur (et tolérance)<br>Par 100g |
|----------------------------|-------|-----------------------------------|
| Energie                    | kJ    | 493                               |
| Energie                    | kcal  | 117                               |
| Matières grasses           | g     | 3.5                               |
| - dont acides gras saturés | g     | 1.1                               |
| Glucides                   | g     | 1.4                               |
| - dont sucres              | g     | 1.1                               |
| Protéines                  | g     | 20                                |
| Sel                        | g     | 2.1                               |
| pH                         |       |                                   |
| aw                         |       |                                   |

8- CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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