



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM 13/11/2019  
EDITIE N° pag 1-5

<b>Productnaam</b>	DSODS IM 100%CH.MINI BTS500G*3/2BX/PO1H1
<b>Artikel code</b>	13586
<b>Beschrijvende benaming</b>	Gefermenteerde droge worst van kippenvlees met 16% plantaardig vet (palm)
<b>EAN code</b>	5411328051288
<b>EEG code</b>	B280

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

<b>Bedrijf</b>	Champlon, Imperial Meat Products VOF	Champlon, Imperial Meat Products VOF
<b>EEG code</b>	B280	B280
<b>Adres</b>	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Ter	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
<b>Telefoon / fax</b>	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
<b>Contact persoon</b>		
<b>Naam</b>	Emma Gheysens	
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofrio.com">imperialmeat.quality@campofrio.com</a>	
<b>GSM</b>	+32 (0)93 700 395	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

<b>Korte product omschrijving</b>	Gefermenteerde droge worst van kippenvlees met 16% plantaardig vet (palm)		
<b>Verpakkingstype</b>	MAP		
<b>Netto gewicht</b>	500 g		
<b>Units / pack</b>	1	gewicht / unit	0.5
<b>Packs / box</b>	3	gewicht / doos	1.5
<b>Boxes / pallet</b>	120	gewicht / pallet	180
<b>Bewaar condities</b>	18 °C		
<b>Houdbaarheidsdatum</b>	56 dagen		
<b>Gebbruiksaanwijzing</b>	0		
<b>Traceerbaarheid</b>			
<b>Lot definitie</b>	At random geselecteerde nummers		
<b>Code</b>	LXXXXXX		
<b>Lot grootte</b>			

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

<b>Primaire verpakking</b>	<b>Type</b>			piece	
	<b>Dimensies</b>	<b>Hoogte</b>			50 mm
		<b>Breedte</b>			150 mm
		<b>Lengte</b>			210 mm
		<b>Kaliber</b>			
	<b>Tarra</b>	<b>Plastiek</b>			
		<b>Papier</b>			
<b>Metaal</b>					
<b>Andere</b>					
<b>Secundaire verpakking</b>	<b>Type</b>				
	<b>Dimensies</b>	<b>Hoogte</b>			106 mm
		<b>Breedte</b>			246 mm
		<b>Lengte</b>			346 mm
		<b>Kaliber</b>			
	<b>Tarra</b>	<b>Plastiek</b>			
		<b>Papier</b>			
<b>Metaal</b>					
<b>Andere</b>					



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

13/11/2019  
pag 2-5

Tertiaire verpakking	Type		
	Dimensies	Hoogte	1422 mm
		Breedte	800 mm
		Lengte	1200 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
		Metaal	
Andere			

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	5
	Cases / Pallet	20
	Units / Pallet	60
	Netto gewicht	180 kg
	Bruto gewicht	223.64 kg
	Hoogte	1422 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
Kippenvlees		Nee	Nee	Nee	
ongehard plantaardig vet (palm)	16	Nee	Nee	Nee	
zout		Nee	Nee	Nee	
maltodextrine		Nee	Nee	Nee	
dextrose		Nee	Nee	Nee	
aroma		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
fermenten		Nee	Nee	Nee	
Omhulsel: rundercollageen		Nee	Nee	Nee	





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 gedroogde, gefermenteerde worst.
Textuur	Zacht, goede cohesie en verdeling van vet, medium gemalen.
Smaak	Typische smaak van gedroogde, gefermenteerde worst.
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	1782
Energie	kcal	429
Totaal vet	g	33
- waarvan verzadigd vet	g	9.9
Koolhydraten	g	<0.1
- waarvan suikers	g	<0.1
Eiwitten	g	33
Zout	g	5.7
pH		5.8
aw		0.71

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 13/11/2019  
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	MINI SAUC 100%POULET IM 500G*3/2BX/PO1H1
Code article (original)	13586
Description statutaire	Saucisson sec fermenté de poulet avec 16% graisse de palme
EAN code	5411328051288
N° CE	B280

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Champlon, Imperial Meat Products VOF	Champlon, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B280	B280
Adresse	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Ter	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Emma Gheysens	
E-mail	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofrio.com">imperialmeat.quality@campofrio.com</a>	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fermenté de poulet avec 16% graisse de palme		
Type d'emballage	MAP		
Poids net	500 g		
Unités / pack	1	poids / unité	0.5
Packs / box	3	poids / boîte	1.5
Boxes / Palettee	120	poids / palette	180
Température de conservation	18 °C		
Durée de conservation	56 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	50 mm	
		Largeur	150 mm	
		Longuer	210 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Emballage secondaire	Type			
	Dimensions	Hauteur	106 mm	
		Largeur	246 mm	
		Longuer	346 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
	Autres			



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
 DATE 13/11/2019  
 EDITION N° pag 2-5

Emballage tertiaire	Type		
	Dimensions	Hauteur	1422 mm
		Largeur	800 mm
		Longueur	1200 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métaux	
Autres			

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	5
	Boxes / Palette	20
	Unités / Palette	60
	Poids net	180 kg
	Poids brut	223.64 kg
	Hauteur	1422 mm
	Longueur	1200 mm
	Largeur	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 poulet		Non	Non	Non	
Graisse végétale non-hydrogénée (palme)	16	Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Maltodextrine		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Arôme		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	
Conservateur: E250, E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Boyau: collagène bovin		Non	Non	Non	







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	Rose rouge avec des marques blanches de graisse.
Odeur	Odeur typique de saucisson séché, fermenté.
Texture	Doux, bonne cohésion et répartition des graisses, moyen haché.
Goût	Goût typique de saucisson séché, fermenté.
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	1782
Energie	kcal	429
Matières grasses	g	33
- dont acides gras saturés	g	9.9
Glucides	g	<0.1
- dont sucres	g	<0.1
Protéines	g	33
Sel	g	5.7
pH		5.8
aw		0.71

8- CARACTERISTIQUES 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	-^-