

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b>	VERSIE	<b>B</b>
		DATUM	30/04/2024
		EDITIE N°	pag 1-5

<b>Productnaam</b>	KALABASJA 1/2 LOG SAM
<b>Artikel code</b>	40659
<b>Beschrijvende benaming</b>	Gerookte gefermenteerde droge worst van varkensvlees
<b>EAN code</b>	95411761406594
<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	Robby Deroo	
E-mail	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a>	
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

<b>Korte product omschrijving</b>	Gerookte gefermenteerde droge worst van varkensvlees			
<b>Verpakkingstype</b>	vacuüm			
<b>Netto gewicht</b>	3.75 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e no
<b>Units / pack</b>		1 gewicht / unit		3.75
<b>Packs / box</b>		2 gewicht / doos		7.5
<b>Boxes / pallet</b>		28 gewicht / pallet		210
<b>Bewaar condities</b>	Koel bewaren bij 7°C			
<b>Houdbaarheidsdatum</b>	56 dagen			
<b>Gebbruiksaanwijzing</b>	0			
<b>Traceerbaarheid</b>				
Lot definitie	At random geselecteerde nummers			
Code	LXXXXXX			
Lot grootte				

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

<b>Primaire verpakking</b>	<b>Type</b>				piece
	<b>Dimensies</b>	<b>Lengte</b>			410 mm
		<b>Breedte</b>			139 mm
		<b>Hoogte</b>			139 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>				Box
	<b>Dimensies</b>	<b>Lengte</b>			600 mm
		<b>Breedte</b>			400 mm
		<b>Hoogte</b>			238 mm
		<b>Kaliber</b>			
	<b>Tarra</b>	<b>Plastiek</b>			
<b>Papier</b>					
<b>Metaal</b>					
<b>Andere</b>					



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM 16/05/2024  
EDITIE N° pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	56
	Netto gewicht	210 kg
	Bruto gewicht	293.128 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1816 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	
Varkenseiwit		Nee	Nee	Nee	
Glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Natuurlijk aroma		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: natriumascorbaat		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: karmijn		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddelen: natriumnitriet, kaliumnitraat		Nee	Nee	Nee	
Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Rook		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: kaliumsorbaat		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

B  
16/05/2024  
pag 3-5


\* 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.

<b>Ingrediënten lijst</b>
varkensvlees, zout, varkensiwit, glucosestroop, dextrose, specerijen, natuurlijk aroma, antioxidant: E301; kleurstof: E120; conserveermiddelen: E250, E252; fermenten, rook, oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202.
<b>Claims op de verpakking</b>
Glutenvrij, Belgisch vakmanschap, Geen smaakversterkers, Eiwitrijk
<b>Quid declaratie</b>
100g product bereid uit 106g vlees.
<b>Allergenen</b>
Vrij van allergenen



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE B  
 DATUM 16/05/2024  
 EDITIE N° 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 <sub>2</sub> .	-	
13. Lupine en producten hiervan	-	
14. Weekdieren en producten hiervan	-	
15. Andere	-	



## PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°B  
16/05/2024  
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	1324	397
Energie	kcal	319	96
Totaal vet	g	27	8.1
- waarvan verzadigd vet	g	10	3.1
Koolhydraten	g	0.1	0.0
- waarvan suikers	g	0.1	0.0
Vezels	g		
Eiwitten	g	19	5.7
Zout	g	3.0	0.90

8- MICROBIOLOGISCHE CRITERIA (\*)

(\*) volgens Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Parameters	Eenheid	Tolerantie na verpakken	Einde houdbaarheid
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	-	-
Enterobacteriaceae	cfu/g	1 x 10 <sup>3</sup>	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>
Salmonella spp	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	cfu/g	-	-



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B  
 DATE 30/04/2024  
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	KALABASJA 1/2 LOG SAM
Code article (original)	40659
Description statutaire	Saucisse sèche de porc fermenté fumé
EAN code	95411761406594
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 Robby Deroo E-mail <a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a> Mobile	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisse sèche de porc fermenté fumé			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	3.75 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	3.75
Packs / box		2	poids / boîte	7.5
Boxes / Palette		28	poids / palette	210
Température de conservation	Conserver à 7°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	Longueur	410 mm	
		Largeur	139 mm	
		Hauteur	139 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
Papier				
Métaux				
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	238 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
Papier				
Métaux				
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B  
 DATE 16/05/2024  
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	56
	Poids net	210 kg
	Poids brut	293.128 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1816 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	
Protéine de porc		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Arôme naturel		Non	Non	Non	
Antioxydant: ascorbate de sodium		Non	Non	Non	
Colorant: carmin		Non	Non	Non	
Conservateurs: nitrite de sodium, nitrate de potassium		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
fumée		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateur: sorbate de potassium		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION  
DATE  
EDITION N°

B  
16/05/2024  
pag 3-5


\* 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, sel, protéine de porc, sirop de glucose, dextrose, épices, arôme naturel, antioxydant: E301; colorant: E120; conservateurs: E250, E252, ferments, fumée, traitement de surface: conservateur: E202.

**Claims sur l'emballage**

Sans gluten, Savoir-faire Belge, Sans exhausteurs de goût, Riches en protéines

**Déclaration de QUID**

100g de produit préparé à partir de 106g de viande.

**Allergènes**

Sans allergènes





FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B  
 DATE 16/05/2024  
 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	-	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B  
 DATE 16/05/2024  
 EDITION N° pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1324	397
Energie	kcal	319	96
Matières grasses	g	27	8.1
- dont acides gras saturés	g	10	3.1
Glucides	g	0.1	0.0
- dont sucres	g	0.1	0.0
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	19	5.7
Sel	g	3.0	0.90

8- CRITERES MICROBIOLOGIQUES(\*)

(\*) Selon Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Paramètres	Unité	Tolérances après emballé	Fin de la durée de conservation
Flore total aérobie	cfu/g	-	-
Enterobactéries	cfu/g	1 x 10 <sup>3</sup>	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3 x 10 <sup>3</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bacteriés lactiques	cfu/g	-	-