

|   |                            |  |
|---|----------------------------|--|
|  | <b>PRODUCTSPECIFICATIE</b> | VERSIE <span style="float: right;">C</span>          |
|   |                            | DATUM <span style="float: right;">29/04/2024</span>  |
|   |                            | EDITIE N° <span style="float: right;">pag 1-5</span> |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Productnaam</b>            | FEINKOST 1/2 LOG SAM                                  |
| <b>Artikel code</b>           | 40672   |
| <b>Beschrijvende benaming</b> | Gerookte gefermenteerde droge worst van varkensvlees. |
| <b>EAN code</b>               | 95411761406723  |
| <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>            | ander   |                          |  |                   |
| <b>Netto gewicht</b>              | 6.9 kg  | Vast gewicht of variabel |  | Metrological e no |
| <b>Units / pack</b>               |   | 1 gewicht / unit         |  | 6.9               |
| <b>Packs / box</b>                |   | 2 gewicht / doos         |  | 13.8              |
| <b>Boxes / pallet</b>             |   | 28 gewicht / pallet      |  | 386.4             |
| <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> | Lengte   | 475 mm |  |
|                              |                  | Breedte  | 170 mm |  |
|                              |                  | Hoogte   | 115 mm |  |
|                              |                  | Kaliber  |        |  |
|                              | <b>Tarra</b>     | Plastiek |        |  |
|                              |                  | Papier   |        |  |
| Metaal                       |                  |          |        |  |
| Andere                       |                  |          |        |  |
| <b>Secundaire verpakking</b> | <b>Type</b>      | Box      |        |  |
|                              | <b>Dimensies</b> | Lengte   | 600 mm |  |
|                              |                  | Breedte  | 400 mm |  |
|                              |                  | Hoogte   | 238 mm |  |
|                              |                  | Kaliber  |        |  |
|                              | <b>Tarra</b>     | Plastiek |        |  |
|                              |                  | Papier   |        |  |
| Metaal                       |                  |          |        |  |
| Andere                       |                  |          |        |  |



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   | 386.4 kg   |
|        | Bruto gewicht   | 469.528 kg |
|        | Lengte          | 1200 mm    |
|        | Breedte         | 800 mm     |
|        | Hoogte          | 1816 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 |
|--|---|---------------|---------------------|-----------------------------|-------------------|
| Varkensvlees   |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Zout   |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Dextrose   |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Glucosestroop  |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Specerijen   |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Specerijextracten  |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Aroma  |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Antioxidanten: E301  |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Kleurstof: E120  |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Conserveermiddelen: E250, E252   |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Fermenten  |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Rook   |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
|  |   |               |                     |                             |                   |



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

C  
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><br>Varkensvlees, zout, dextrose, glucosestroop, specerijen, specerijextracten, aroma, antioxidanten E301; kleurstof: E120; conserveermiddelen: E250, E252; fermenten, rook. |
| <b>Claims op de verpakking</b><br>Glutenvrij, Belgisch vakmanschap, geen smaakversterkers, Eiwitrijk  |
| <b>Quid declaratie</b><br>100g product bereid uit 105g vlees.   |
| <b>Allergenen</b><br>Vrij van allergenen  |



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE C  
 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 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  | -            |  |



## PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°C  
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      | 1214            | 364                       |
| Energie                 | kcal    | 293             | 88                        |
| Totaal vet              | g       | 24.0            | 7.2                       |
| - waarvan verzadigd vet | g       | 9.1             | 2.7                       |
| Koolhydraten            | g       | 0.2             | 0.1                       |
| - waarvan suikers       | g       | 0.1             | 0.0                       |
| Vezels                  | g       |                 |                           |
| Eiwitten                | g       | 19              | 5.7                       |
| Zout                    | g       | 3.2             | 0.96                      |

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 C  
 DATE 29/04/2024  
 EDITION N° pag 1-5

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Nom du produit          | FEINKOST 1/2 LOG SAM                          |
| Code article (original) | 40672   |
| Description statutaire  | Saucisson sec fumé fermenté de viande de porc |
| EAN code                | 95411761406723                                |
| 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<br>E-mail <a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a><br>Mobile |                                      |

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

|                               |   |                        |                 |                   |
|-------------------------------|---|------------------------|-----------------|-------------------|
| Description de produit courte | Saucisson sec fumé fermenté de viande de porc |                        |                 |                   |
| Type d'emballage              | autre   |                        |                 |                   |
| Poids net                     | 6.9 kg  | Poids fixe ou variable |                 | Metrological e no |
| Unités / pack                 |   | 1                      | poids / unité   | 6.9               |
| Packs / box                   |   | 2                      | poids / boîte   | 13.8              |
| Boxes / Palette               |   | 28                     | poids / palette | 386.4             |
| 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       | piece      |        |  |
|                      | Dimensions | Longueur   | 475 mm |  |
|                      |            | Largeur    | 170 mm |  |
|                      |            | Hauteur    | 115 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 C  
 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        | 386.4 kg   |
|          | Poids brut       | 469.528 kg |
|          | Longeur          | 1200 mm    |
|          | Largeur          | 800 mm     |
|          | Hauteur          | 1816 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 |
|---|---|----------------|-------------------|------------------------------|----------------|
| Viande de porc  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Sel   |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Dextrose  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Sirop de glucose  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Epices  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Extraits d'épices   |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Arôme   |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Antioxydants: E301  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Colorant: E120  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Conservateurs: E250, E252   |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Ferments  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Fumée   |   | Non            | Non               | Non                          |                |
|   |   |                |                   |                              |                |



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C  
DATE 16/05/2024  
EDITION N° 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, dextrose, sirop de glucose, épices, extraits d'épices, arôme, antioxydants: E301; colorant: E120; conservateurs: E250, E252; ferments, fumée.

**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 105g de viande.

**Allergènes**

Sans allergènes





FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C  
 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 C  
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    | 1214               | 364                       |
| Energie                    | kcal  | 293                | 88                        |
| Matières grasses           | g     | 24                 | 7.2                       |
| - dont acides gras saturés | g     | 9.1                | 2.7                       |
| Glucides                   | g     | 0.2                | 0.1                       |
| - dont sucres              | g     | 0.1                | 0.0                       |
| Fibres alimentaires        | g     |                    |                           |
| Protéines                  | g     | 19                 | 5.7                       |
| Sel                        | g     | 3.2                | 0.96                      |

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                          |
| Bactériés lactiques    | cfu/g   | -                        | -                               |