



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 31/12/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DIS MICKEY SAUC.POULET DELI 1.2KG*1/419
Code article (original)	13302
Statutory description	Saucisson cuit de viande de poulet.
EAN code	5411328049995
N° CE	B2

1 – SITE DE PRODUCTION

Entreprise	Dacor, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B2
Adresse	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact	
Nom	Céline Budenaerts
E-mail	celine.budenaerts@campofriofg.com
Mobile	+32 (0)93 700 295

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Déscription de produit courte	Saucisson cuit de viande de poulet.		
Type d'emballage	autre		
Poids net	1.2 kg		
Units / pack	1	poids / unit	1.2
Packs / box	1	poids / boîte	1.2
Boxes / pallet	200	poids / palette	240
Température de conservation	4 °C		
Durée de conservation	56 jours		
Guide d'utilisation	Enlever le boyau avant consommation.		
Tracibilité			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire		
Codage	LXXXXXX		
Grandeur du lot			

3 – INFORMATIONS LOGISTIC

Emballage primaire	Type	Piece (0.06kg)	
	Dimensions	Hauteur	28 mm
		Largeur	28 mm
		Longueur	120 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
Papier			
Métals			
Autres			
Emballage secondaire	Type	Box	
	Dimensions	Hauteur	105 mm
		Largeur	131 mm
		Longueur	356 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
Autres			



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
 DATE 31/12/2020
 EDITION N° pag 2-5

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

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	20
	Layers / Pallet	10
	Cases / Pallet	200
	Units / Pallet	200
	Net weight	240 kg
	Gross weight	283.6 kg
	Heigt	1200 mm
	Length	1200 mm
	Width	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	77	Non	Non	Non	
Eau		Non	Non	Non	
Amidon		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Fibres végétales		Non	Non	Non	
Arômes		Non	Non	Non	
Protéines de LAIT		Non	Non	Non	
Dérivatives de LAIT		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E331		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 31/12/2020
EDITION N° pag 3-5

* Les fournisseurs pourraient être modifiés si il sont aprouvés par le groupe et si ils fournissent des produits avec la même qualité microbiologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients Viande de poulet (77%), eau, amidon, sel, dextrose, fibres végétales, arômes, protéines de LAIT, dérivatives de LAIT, régulateur d'acidité: E331; antioxydant: E301; conservateur: E250.
Claims sur l'emballage 100% Volaille, Sans colorants
Déclaration de QUID 77%
Allergènes Peut contenir des traces de: Oeuf
Mode d'utilisation Tenir au frais: max 4°C. Après ouverture, consommer rapidement.



5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origin of allergen - ingredient
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 nut (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 céleri	-	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
12. Anhydride sulfureus 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 ORGANOLEPTIC

Couleur/Apparence	Viande de poulet hachée, rose pâle.
Odeur	Odeur typique de saucisse de poulet.
Texture	Morsure douce.
Goût	Goût typique de la saucisse de poulet.
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	540
Energie	kcal	129
Matières grasses	g	6.5
- dont acides gras saturés	g	2.0
Glucides	g	2.6
- dont sucres	g	1.0
Protéines	g	15
Sel (ClNa)	g	1.8
pH		6.4
aw		0.98

8- CHARACTERISTICS MICROBIOLOGIQUE

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



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
 DATUM 31/12/2020
 EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	DIS MICKEY KIPPENWORST DELI 1.2KG*1/419
Artikel code	13302
Beschrijvende benaming	Kookworst van kippenvlees.
EAN code	5411328049995
EEG code	B2

1 – PRODUCTIE SITE

Bedrijf	Dacor, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B2
Adres	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact persoon	
Naam	Céline Budenaerts
E-mail	celine.budenaerts@campofriofg.com
GSM	+32 (0)93 700 295

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Kookworst van kippenvlees.		
Verpakkingstype	ander		
Netto gewicht	1.2 kg		
Units / pack	1	gewicht / unit	1.2
Packs / box	1	gewicht / doos	1.2
Boxes / pallet	200	gewicht / pallet	240
Bewaar condities	4 °C		
Houdbaarheidsdatum	56 dagen		
Gebbruiksaanwijzing	Verwijder de darm voor consumptie.		
Traceerbaarheid			
Lot definitie	At random geselecteerde nummers		
Code	LXXXXXX		
Lot grootte			

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	Piece (0.06kg)	
	Dimensies	Hoogte	28 mm
		Breedte	28 mm
		Lengte	120 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			
Secundaire verpakking	Type	Box	
	Dimensies	Hoogte	105 mm
		Breedte	131 mm
		Lengte	356 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

31/12/2020
pag 2-5

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

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	20
	Layers / Pallet	10
	Cases / Pallet	200
	Units / Pallet	200
	Netto gewicht	240 kg
	Bruto gewicht	283.6 kg
	Hoogte	1200 mm
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 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	77	Nee	Nee	Nee	
Water		Nee	Nee	Nee	
Zetmeel		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Plantaardige vezels		Nee	Nee	Nee	
Aroma's		Nee	Nee	Nee	
MELKeiwitten		Nee	Nee	Nee	
MELKderivaten		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E331		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE A
DATUM 31/12/2020
EDITIE N° 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.

Ingrediënten lijst
Kippenvlees (77%), water, zetmeel, zout, dextrose, plantaardige vezels, aroma's, MELKeiwitten, MELKderivaten, Zuurteregelaar: E331, Antioxidant: E301, Conserveermiddel: E250
Claims op de verpakking
100% Gevogelte, Zonder kleurstoffen
Quid declaratie
77%
Allergenen
Kan sporen bevatten van: Ei
Gebruiksaanwijzingen
Koel bewaren: max 4°C. Na openen beperkt houdbaar.



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 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.

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	Gemalen kippenvlees, lichtroze.
Geur	Typische geur van kippenworst.
Textuur	Zachte beet.
Smaak	Typische kippenworstsmak.
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	540
Energie	kcal	129
Totaal vet	g	6.5
- waarvan verzadigd vet	g	2.0
Koolhydraten	g	2.6
- waarvan suikers	g	1.0
Eiwitten	g	15
Zout	g	1.8
pH		6.4
aw		0.98

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