

	<b>PRODUCTSPECIFICATIE</b>	VERSIE <span style="float: right;">A</span>
		DATUM <span style="float: right;">9/02/2024</span> EDITIE N° <span style="float: right;">pag 1-5</span>

<b>Productnaam</b>	CK SAU DIS SPIDERM KALKOENW SAU1,2KG/320
<b>Artikel code</b>	39368
<b>Beschrijvende benaming</b>	Kookworst van kalkoenvlees met courgette
<b>EAN code</b>	5410916393687
<b>EEG code</b>	B199

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

<b>Bedrijf</b>	Dacor, Imperial Meat Products VOF	Amando, Imperial Meat Products VOF
<b>EEG code</b>	B2	B199
<b>Adres</b>	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE	Houtstraat 50, 9070 DESTELBERGEN
<b>Telefoon / fax</b>	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
<b>Contact persoon</b>	Robby Deroo	
<b>Naam</b>	Robby Deroo	
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a>	
<b>GSM</b>		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

<b>Korte product omschrijving</b>	Kookworst van kalkoenvlees met courgette			
<b>Verpakkingstype</b>	ander			
<b>Netto gewicht</b>	60 g	Vast gewicht of variabel		Metrological e no
<b>Units / pack</b>		1	gewicht / unit	0.06
<b>Packs / box</b>		20	gewicht / doos	1.2
<b>Boxes / pallet</b>		200	gewicht / pallet	240
<b>Bewaar condities</b>	Koel bewaren max. 4°C.			
<b>Houdbaarheidsdatum</b>	56 dagen			
<b>Gebruiksaanwijzing</b>	Verwijder darm voor consumptie. Ongeopend maximum 12 uur buiten de koeling bewaren.			
<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>Lengte</b>	120 mm	
		<b>Breedte</b>	28 mm	
		<b>Hoogte</b>	28 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>	197 mm	
		<b>Breedte</b>	147 mm	
		<b>Hoogte</b>	86 mm	
		<b>Kaliber</b>		
	<b>Tarra</b>	<b>Plastiek</b>		
		<b>Papier</b>		
<b>Metaal</b>				
<b>Andere</b>				



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM 9/02/2024  
EDITIE N° pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	25
	Layers / Pallet	8
	Cases / Pallet	200
	Units / Pallet	4000
	Netto gewicht	240 kg
	Bruto gewicht	278 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	838 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
Kalkoenvlees	75	Nee	Nee	Nee	
Courgette	10	Nee	Nee	Nee	
Water		Nee	Nee	Nee	
Zetmeel		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Suiker		Nee	Nee	Nee	
Aroma		Nee	Nee	Nee	
Gehydrolyseerd plantaardig eiwit		Nee	Nee	Nee	
Kippenvet		Nee	Nee	Nee	
Gistextract		Nee	Nee	Nee	
Ajuinextract		Nee	Nee	Nee	
Specerijen- en kruidenextract		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A  
 DATUM 9/02/2024  
 EDITIE N° pag 3-5

Stabilisator: E407, E450		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	

\* 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>
Kalkoenvlees (75%), courgette (10%), water, zetmeel, zout, dextrose, suiker, aroma, gehydrolyseerd plantaardig eiwit, kippenvet, gistextract, ajuinextract, specerijen- en kruidenextract, stabilisator: E407, E450; antioxidant: E301; conserveermiddel: E250.
<b>Claims op de verpakking</b>
10% groenten
<b>Quid declaratie</b>
75%
<b>Allergenen</b>
0



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A  
 DATUM 9/02/2024  
 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°A  
9/02/2024  
pag 5-56- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde per 100g	Waarde per portie van 60g
Energie	kJ	476	286
Energie	kcal	113	68
Totaal vet	g	4.1	2.5
- waarvan verzadigd vet	g	1.6	0.9
Koolhydraten	g	3.0	1.8
- waarvan suikers	g	0.8	0.5
Vezels	g	<0.5	<0.5
Eiwitten	g	16	9.6
Zout	g	1.6	0.98

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	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^6$
Enterobacteriaceae	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	cfu/g	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^2$