

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE	
		DATUM	28/08/2020
		EDITIE N°	pag 1-5

Productnaam	PL TRK IM TURK.BREAST DFM 2.8KG*6/E18
Artikel code	32889
Beschrijvende benaming	Kalkoenfilet
EAN code	5411319095420
EEG code	B834

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Cornby, Imperial Meat Products VOF	Cornby, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B834	B834
Adres	Akkerhage 6, 9000 GENT	Akkerhage 6, 9000 GENT
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact persoon		
Naam	Emma Gheysens	
E-mail	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofrio.com">imperialmeat.quality@campofrio.com</a>	
GSM	+32 (0)93 700 395	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Kalkoenfilet			
Verpakkingstype	vacuüm			
Netto gewicht	2.8 kg	Vast gewicht of variabel	Metrological e	no
Units / pack		1 gewicht / unit		2.8
Packs / box		6 gewicht / doos		16.8
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet		470.4
Bewaar condities	4 °C			
Houdbaarheidsdatum	42 dagen			
Gebruiksaanwijzing	0			
Traceerbaarheid				
Lot definitie	At random geselecteerde nummers			
Code	LXXXXXX			
Lot grootte				

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	220 mm	
		Breedte	75 mm	
		Hoogte	135 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
Metaal				
Andere				
Secundaire verpakking	Type	Box		
	Dimensies	Lengte	600 mm	
		Breedte	400 mm	
		Hoogte	241 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
Metaal				
Andere				



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

28/08/2020  
pag 2-5

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

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	168
	Netto gewicht	470.4 kg
	Bruto gewicht	552.352 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1837 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
Kalkoenborstfilet	90	Nee	Nee	Nee	
zout		Nee	Nee	Nee	
dextrose		Nee	Nee	Nee	
specerijen		Nee	Nee	Nee	
stabilisator: E331		Nee	Nee	Nee	
verdikkingsmiddel: E407		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A  
 DATUM 28/08/2020  
 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, fysieke en chemische kwaliteit en organoleptische kwaliteit als het huidige product.

**Ingrediënten lijst**

Kalkoenborstfilet (90%), zout, dextrose, specerijen, stabilisator: E331; verdikkingsmiddel: E407; antioxidant: E301; conserveermiddel: E250.

**Claims op de verpakking**

Belgisch vakmanschap, geen kleurstoffen, vetarm, geen smaakversterkers, bron van eiwitten

**Quid declaratie**

90%

**Allergenen**

Kan sporen bevatten van: Gluten, Ei, Melk, Mosterd

**Gebruiksaanwijzingen**

Koel bewaren: max 4°C



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

A  
28/08/2020  
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	-	

(\*) 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.



## PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°A  
28/08/2020  
pag 5-56- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g	Waarde Portie
Energie	kJ	411	123
Energie	kcal	97	29
Totaal vet	g	1.5	0.5
- waarvan verzadigd vet	g	0.5	0.2
Koolhydraten	g	0.9	0.3
- waarvan suikers	g	0.7	0.2
Eiwitten	g	20	6.0
Zout	g	2.0	0.60
pH		6.2	6.2
aw		0.975	0.975

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	< 1.10 <sup>4</sup>
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	afwezig / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 <sup>4</sup>



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
DATE 28/08/2020  
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	PL TRK IM TURK.BREAST DFM 2.8KG*6/E18
Code article (original)	32889
Description statutaire	Filet de dinde
EAN code	5411319095420
N° CE	B834

1a – SITE DE PRODUCTION1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Cornby, Imperial Meat Products VOF	Cornby, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B834	B834
Adresse	Akkerhage 6, 9000 GENT	Akkerhage 6, 9000 GENT
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@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a>	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Filet de dinde			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	2.8 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	2.8
Packs / box		6	poids / boîte	16.8
Boxes / Palette		28	poids / palette	470.4
Température de conservation				4 °C
Durée de conservation				42 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	220 mm	
		Largeur	75 mm	
		Hauteur	135 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
 DATE 28/08/2020  
 EDITION N° pag 2-5

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

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	168
	Poids net	470.4 kg
	Poids brut	552.352 kg
	Longueur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 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
Filet de dinde	90	Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
épices		Non	Non	Non	
stabilisant: E331		Non	Non	Non	
épaississant: E407		Non	Non	Non	
antioxydant: E301		Non	Non	Non	
conservateur: E250		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION  
DATE  
EDITION N°

A  
28/08/2020  
pag 3-5


\* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont approuvés 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**

Filet de dinde (90%), sel, dextrose, épices, stabilisant: E331; épaississant: E407; antioxydant: E301; conservateur: E250.

**Claims sur l'emballage**

Savoir-faire Belge, sans colorants, faible teneur en matières grasses, sans exhausteurs de goût, source de protéines

**Déclaration de QUID**

90%

**Allergènes**

Peut contenir des traces de: Gluten, Oeuf, Lait, Moutarde

**Mode d'utilisation**

Tenir au frais: max 4°C





FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
 DATE 28/08/2020  
 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	-	

(\*) Cette déclaration d'allergènes doit également inclure les risques de contaminations transversales ou accidentelles.



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
DATE 28/08/2020  
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur Pro 100g	Valeur Portion
Energie	kJ	411	123
Energie	kcal	97	29
Matières grasses	g	1.5	0.5
- dont acides gras saturés	g	0.5	0.2
Glucides	g	0.9	0.3
- dont sucres	g	0.7	0.2
Protéines	g	20	6.0
Sel	g	2.0	0.60
pH		6.2	6.2
aw		0.975	0.975

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	< 1.10 <sup>4</sup>
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10 <sup>3</sup>
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 <sup>3</sup>
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 <sup>4</sup>