

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE	
		DATUM	29/05/2020
		EDITIE N°	pag 1-5

<b>Productnaam</b>	VLEESBROOD 1/2 2.6KG*8/E18
<b>Artikel code</b>	32984
<b>Beschrijvende benaming</b>	Vleesbrood van varkensvlees
<b>EAN code</b>	5411319095116
<b>EEG code</b>	B2

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

<b>Bedrijf</b>	Dacor, Imperial Meat Products VOF	Dacor, Imperial Meat Products VOF
<b>EEG code</b>	B2	B2
<b>Adres</b>	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
<b>Telefoon / fax</b>	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
<b>Contact persoon</b>		
Naam	Emma Gheysens	
E-mail	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a>	
GSM	+32 (0)93 700 395	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

<b>Korte product omschrijving</b>	Vleesbrood van varkensvlees			
<b>Verpakkingstype</b>	vacuüm			
<b>Netto gewicht</b>	2.65 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e    yes
<b>Units / pack</b>		1 gewicht / unit		2.65
<b>Packs / box</b>		6 gewicht / doos		15.9
<b>Boxes / pallet</b>		28 gewicht / pallet		445.2
<b>Bewaar condities</b>	Koel bewaren: max 4°C			
<b>Houdbaarheidsdatum</b>	42 dagen			
<b>Gebruiksaanwijzing</b>	0			
<b>Traceerbaarheid</b>	0			
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>	160 mm	
		<b>Breedte</b>	200 mm	
		<b>Hoogte</b>	120 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>	241 mm	
		<b>Kaliber</b>		
	<b>Tarra</b>	<b>Plastiek</b>		
<b>Papier</b>				
<b>Metaal</b>				
<b>Andere</b>				



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

29/05/2020  
pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	168
	Netto gewicht	445.2 kg
	Bruto gewicht	526.6 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
Varkensvlees	90	Nee	Nee	Nee	
Rijstmeel		Nee	Nee	Nee	
Plant aardige vezel		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Specerijextracten		Nee	Nee	Nee	
Natuurlijk aroma		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Stabilisatoren: E471, E450		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E331		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	





PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A  
 DATUM 29/05/2020  
 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	-	

(\*) 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  
29/05/2020  
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	1315	394
Energie	kcal	318	95
Totaal vet	g	28.0	8.4
- waarvan verzadigd vet	g	10.6	3.2
Koolhydraten	g	3.4	1.0
- waarvan suikers	g	2.1	0.6
Vezels	g		
Eiwitten	g	13	3.9
Zout	g	2.0	0.60

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 27/05/2020  
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	PAIN DE VIANDE 1/2 2.6KG*8/E18
Code article (original)	32984
Description statutaire	Pain de viande de porc
EAN code	5411319095116
N° CE	B2

1a – SITE DE PRODUCTION1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Dacor, Imperial Meat Products VOF	Dacor, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B2	B2
Adresse	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
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	Pain de viande de porc			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	2.65 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e    yes
Unités / pack		1	poids / unité	2.65
Packs / box		6	poids / boîte	15.9
Boxes / Palette		28	poids / palette	445.2
Température de conservation	Tenir au frais: max 4°C			
Durée de conservation	42 jours			
Guide d'utilisation	0			
Traçabilité	0			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	160 mm	
		Largeur	200 mm	
		Hauteur	120 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métaux				
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métaux				
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
 DATE 27/05/2020  
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	168
	Poids net	445.2 kg
	Poids brut	526.6 kg
	Longeur	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
Viande de porc	90	Non	Non	Non	
Farine de riz		Non	Non	Non	
Fibre végétale		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Épices		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Arômes naturels		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Stabilisateurs: E471, E450		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E331		Non	Non	Non	
Conservateurs: E250		Non	Non	Non	







FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A  
 DATE 27/05/2020  
 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 27/05/2020  
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1315	394
Energie	kcal	318	95
Matières grasses	g	28	8.4
- dont acides gras saturés	g	11	3.2
Glucides	g	3.4	1.0
- dont sucres	g	2.1	0.6
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	13	3.9
Sel	g	2.0	0.60

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>