



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE B
 DATUM 16/05/2024
 EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	COBOURG W R 1 2 LOG SAM
Artikel code	40660
Beschrijvende benaming	Gedroogde gezouten ham
EAN code	95411761406600
EEG code	B117

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Imperial, Imperial Meat Products VOF	Imperial, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B117	B117
Adres	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact persoon	Robby Deroo	
Naam	Robby Deroo	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gedroogde gezouten ham			
Verpakkingstype	ander			
Netto gewicht	8.8 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e no
Units / pack		1 gewicht / unit		8.8
Packs / box		2 gewicht / doos		17.6
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet		492.8
Bewaar condities	Koel bewaren bij 7°C.			
Houdbaarheidsdatum	70 dagen			
Gebbruiksaanwijzing	0			
Traceerbaarheid				
Lot definitie	At random geselecteerde nummers			
Code	LXXXXXX			
Lot grootte				

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	410 mm	
		Breedte	165 mm	
		Hoogte	130 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
Papier				
Metaal				
Andere				
Secundaire verpakking	Type	Box		
	Dimensies	Lengte	600 mm	
		Breedte	400 mm	
		Hoogte	238 mm	
		Kaliber		
	Tarra	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	492.8 kg
	Bruto gewicht	575.928 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1816 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
Varkensvlees		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E326		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Natuurlijke aroma's (SELDERIJ)		Nee	Nee	Nee	
Look		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddelen: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
Rook		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE B
 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 ₂ .	-	
13. Lupine en producten hiervan	-	
14. Weekdieren en producten hiervan	-	
15. Andere	-	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°B
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	765	230
Energie	kcal	183	55
Totaal vet	g	10	3.0
- waarvan verzadigd vet	g	3.8	1.1
Koolhydraten	g	1.0	0.3
- waarvan suikers	g	0.5	0.2
Vezels	g		
Eiwitten	g	24	7.2
Zout	g	4.4	1.32

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	3×10^5	3×10^6
Enterobacteriaceae	cfu/g	5×10^3	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3×10^3	3×10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	cfu/g	3×10^7	3×10^7



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 16/05/2024
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	COBOURG W R 1 2 LOG SAM
Code article (original)	40660
Description statutaire	Jambon cru salé séché
EAN code	95411761406600
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 E-mail imperialmeat.quality@campofriofg.com Mobile	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Jambon cru salé séché			
Type d'emballage	autre			
Poids net	8.8 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	8.8
Packs / box		2	poids / boîte	17.6
Boxes / Palette		28	poids / palette	492.8
Température de conservation	Conserver à 7°C.			
Durée de conservation	70 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	410 mm	
		Largeur	165 mm	
		Hauteur	130 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 B
 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	492.8 kg
	Poids brut	575.928 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1816 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		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Correcteur d'acidité: E326		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Arômes naturel (CELERI)		Non	Non	Non	
Ail		Non	Non	Non	
Conservateurs: E250, E252		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateur: E202		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

B
16/05/2024
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

Viande de porc, sel, correcteur d'acidité: E326; dextrose, arômes naturel (CELERI), ail, conservateurs: E250, E252; fumée, traitement de surface: conservateur: E202.

Claims sur l'emballage

Sans gluten, savoir-faire Belge, Sans colorants, Sans exhausteurs de goût, riche en protéines

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 116g de viande.

Allergènes



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 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 B
 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	765	230
Energie	kcal	183	55
Matières grasses	g	10	3.0
- dont acides gras saturés	g	3.8	1.1
Glucides	g	1.0	0.3
- dont sucres	g	0.5	0.2
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	24	7.2
Sel	g	4.4	1.32

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	3 x 10 ⁵	3 x 10 ⁶
Enterobactéries	cfu/g	5 x 10 ³	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3 x 10 ³	3 x 10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁷