



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM 25/10/2019  
EDITIE N° pag 1-5

<b>Productnaam</b>	JONGE COBOURG EXTRA ZOET IM 3.8KG*5/E18
<b>Artikel code</b>	14405
<b>Beschrijvende benaming</b>	Cobourg
<b>EAN code</b>	5411328093783
<b>EEG code</b>	B117

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

<b>Bedrijf</b>	Imperial, Imperial Meat Products VOF	Imperial, Imperial Meat Products VOF
<b>EEG code</b>	B117	B117
<b>Adres</b>	Grote Baan 200, 9920 LOVENDEGEM	Grote Baan 200, 9920 LOVENDEGEM
<b>Telefoon / fax</b>	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
<b>Contact persoon</b>		
<b>Naam</b>	Céline Budenaerts	
<b>E-mail</b>	celine.budenaerts@campofriofg.com	
<b>GSM</b>	+32 (0)93 700 211	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

<b>Korte product omschrijving</b>	Cobourg		
<b>Verpakkingstype</b>	vacuüm		
<b>Netto gewicht</b>	3.765 kg		
<b>Units / pack</b>	1	gewicht / unit	3.765
<b>Packs / box</b>	5	gewicht / doos	18.825
<b>Boxes / pallet</b>	28	gewicht / pallet	527.1
<b>Bewaar condities</b>	4 °C		
<b>Houdbaarheidsdatum</b>	70 dagen		
<b>Gebbruiksaanwijzing</b>	0		
<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>Hoogte</b>	90 mm
		<b>Breedte</b>	160 mm
		<b>Lengte</b>	230 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>Hoogte</b>	241 mm
		<b>Breedte</b>	400 mm
		<b>Lengte</b>	600 mm
		<b>Kaliber</b>	
	<b>Tarra</b>	<b>Plastiek</b>	
		<b>Papier</b>	
<b>Metaal</b>			
<b>Andere</b>			



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM 25/10/2019  
EDITIE N° pag 2-5

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

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	140
	Netto gewicht	527.1 kg
	Bruto gewicht	610 kg
	Hoogte	1837 mm
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 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	
Kruiden		Nee	Nee	Nee	
Aroma (selderij)		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddelen: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
Rook		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202		Nee	Nee	Nee	





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.

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	861
Energie	kcal	206
Totaal vet	g	12
- waarvan verzadigd vet	g	4.6
Koolhydraten	g	0.5
- waarvan suikers	g	0.5
Eiwitten	g	24
Zout	g	4.4
pH		5.9
aw		0.94

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	-^-
Enterobacteriaceae	cfu/g	< 1.10^3
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10^3
Salmonella spp	cfu/25g	afwezig / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10^2
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
DATE 25/10/2019  
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	COBOURG P.M.SALAGE DOUX IM 3.8KG*5/E18
Code article (original)	14405
Description statutaire	Cobourg
EAN code	5411328093783
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 LOVENDEGEM	Grote Baan 200, 9920 LOVENDEGEM
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

Description de produit courte	Cobourg		
Type d'emballage	sous vide		
Poids net	3.765 kg		
Unités / pack	1	poids / unité	3.765
Packs / box	5	poids / boîte	18.825
Boxes / Palette	28	poids / palette	527.1
Température de conservation	4 °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	pièce	
	Dimensions	Hauteur	90 mm
		Largeur	160 mm
		Longueur	230 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
Autres			
Emballage secondaire	Type	Box	
	Dimensions	Hauteur	241 mm
		Largeur	400 mm
		Longueur	600 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
Autres			



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
 DATE 25/10/2019  
 EDITION N° pag 2-5

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

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	140
	Poids net	527.1 kg
	Poids brut	610 kg
	Hauteur	1837 mm
	Longueur	1200 mm
	Largeur	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 porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E326		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Arôme (céleri)		Non	Non	Non	
Preservateurs: E250, E252		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateur: E202		Non	Non	Non	







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.

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	861
Energie	kcal	206
Matières grasses	g	12
- dont acides gras saturés	g	4.6
Glucides	g	0.5
- dont sucres	g	0.5
Protéines	g	24
Sel	g	4.4
pH		5.9
aw		0.94

8- CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	-^-
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10^3
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10^2
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-