



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 31/10/2019
EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	JONGE COB EX ZOET WIT IM 3.8KG*5/E18
Artikel code	16185
Beschrijvende benaming	cobourg niet-gerookt
EAN code	5411328093967
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		
Naam	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
GSM	+32 (0)93 700 395	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	cobourg niet-gerookt			
Verpakkingstype	vacuüm			
Netto gewicht	3.765 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e yes
Units / pack		1 gewicht / unit		3.765
Packs / box		5 gewicht / doos		18.825
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet		527.1
Bewaar condities	7 °C			
Houdbaarheidsdatum	70 dagen			
Gebruiksaanwijzing	0			
Traceerbaarheid				
Lot definitie	At random geselecteerde nummers			
Code	LXXXXXX			
Lot grootte				

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	230 mm	
		Breedte	110 mm	
		Hoogte	170 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°

31/10/2019
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		140
	Netto gewicht		527.1 kg
	Bruto gewicht		608.3 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		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	
conserveermiddel: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE 0
 DATUM 31/10/2019
 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	-	

(*) 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 0
DATUM 31/10/2019
EDITIE N° 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	860	258
Energie	kcal	206	62
Totaal vet	g	12	3.6
- waarvan verzadigd vet	g	4.6	1.4
Koolhydraten	g	0.5	0.2
- waarvan suikers	g	0.5	0.2
Eiwitten	g	24	7.2
Zout	g	4.4	1.32
pH		0.0	0.0
aw		0.000	0.000

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	-^-



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION 0
 DATE 31/10/2019
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	JONGE COB EX ZOET WIT IM 3.8KG*5/E18
Code article (original)	16185
Description statutaire	cobourg non-fumé
EAN code	5411328093967
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	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	cobourg non-fumé			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	3.765 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e yes
Unités / pack		1	poids / unité	3.765
Packs / box		5	poids / boîte	18.825
Boxes / Palette		28	poids / palette	527.1
Température de conservation				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	pièce		
	Dimensions	Longueur	230 mm	
		Largeur	110 mm	
		Hauteur	170 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 0
 DATE 31/10/2019
 EDITION N° pag 2-5

Emballage tertiaire	Type		
	Dimensions	Longueur	
		Largeur	
		Hauteur	
		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		608.3 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
viande de porc		Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
correcteur d'acidité: E326		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
plantes aromatiques		Non	Non	Non	
arôme (du CELERI)		Non	Non	Non	
conservateurs: E250, E252		Non	Non	Non	
traitement de surface: conservateur: E202.		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION 0
 DATE 31/10/2019
 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 0
DATE 31/10/2019
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	860	258
Energie	kcal	206	62
Matières grasses	g	12	3.6
- dont acides gras saturés	g	4.6	1.4
Glucides	g	0.5	0.2
- dont sucres	g	0.5	0.2
Protéines	g	24	7.2
Sel	g	4.4	1.32
pH		0.0	0.0
aw		0.000	0.000

8- CHARACTERISTIQUES 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	-^-