

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE	
		DATUM	19/01/2021
		EDITIE N°	pag 1-5

Productnaam	GELD.BOERENRING ATMOS IM 1.9KG*6/E18
Artikel code	12600
Beschrijvende benaming	Gerookte gefermenteerde droge worst van varkensvlees
EAN code	5411363153107
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	Céline Budenaerts	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
GSM	+32 (0)93 700 210	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gerookte gefermenteerde droge worst van varkensvlees			
Verpakkingstype	Verpakt onder beschermende atmosfeer.			
Netto gewicht	1.88 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e no
Units / pack		1 gewicht / unit		1.88
Packs / box		6 gewicht / doos		11.28
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet		315.84
Bewaar condities	0			
Houdbaarheidsdatum	56 dagen			
Gebruiksaanwijzing	0			
Traceerbaarheid	0			
Lot definitie	At random geselecteerde nummers			
Code	LXXXXXX			
Lot grootte				

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	390 mm	
		Breedte	60 mm	
		Hoogte	220 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°19/01/2021
pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	168
	Netto gewicht	315.84 kg
	Bruto gewicht	397 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	
Varkenseiwit		Nee	Nee	Nee	
Glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Maltodextrine		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Smaakversterker: E621		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: E162		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E252		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°B
19/01/2021
pag 3-5

Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Rookaroma		Nee	Nee	Nee	
Rook		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: conserveermiddelen: E202, E235		Nee	Nee	Nee	

* Leveranciers kunnen veranderen indien ze goedgekeurd zijn door de groep en indien ze dezelfde producten met de zelfde microbiologische kwaliteit, fysische en chemische kwaliteit en organoleptische kwaliteit als het huidige product.

Ingrediënten lijst

Varkensvlees, zout, varkenseiwit, glucosestroop, dextrose, maltodextrine, specerijen, smaakversterker: E621; antioxidant: E301; kleurstof: E120, E162; conserveermiddelen: E250, E252; fermenten, rookaroma, rook, oppervlaktebehandeling: conserveermiddelen: E202, E235.

Claims op de verpakking

Glutenvrij, Belgisch vakmanschap, Bron van eiwitten

Quid declaratie

100g product bereid uit 116g vlees.

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk, Mosterd, Selderij



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

B
19/01/2021
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 ₂ .	-	
13. Lupine en producten hiervan	-	
14. Weekdieren en producten hiervan	-	
15. Andere	-	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°B
19/01/2021
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	1599	480
Energie	kcal	386	116
Totaal vet	g	34	10.2
- waarvan verzadigd vet	g	13	3.9
Koolhydraten	g	0.1	0.0
- waarvan suikers	g	0.0	0.0
Vezels	g	0.00	0.00
Eiwitten	g	20	6.0
Zout	g	3.4	1.02

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 B
DATE 19/01/2021
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	SAUC.COMME A LA FERME ATM IM 1.9KG*6/E18
Code article (original)	12600
Description statutaire	Saucisson sec fermenté fumé de viande de porc
EAN code	5411363153107
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	Céline Budenaerts	
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com	
Mobile	+32 (0)93 700 210	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fermenté fumé de viande de porc			
Type d'emballage	Emballé sous atmosphère protectrice			
Poids net	1.88 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	1.88
Packs / box		6	poids / boîte	11.28
Boxes / Palette		28	poids / palette	315.84
Température de conservation	0			
Durée de conservation	56 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	390 mm	
		Largeur	60 mm	
		Hauteur	220 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 B
 DATE 19/01/2021
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	168
	Poids net	315.84 kg
	Poids brut	397 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		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Protéine de porc		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Maltodextrine		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Exhausteur de goût: E621		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	
Colorant: E162		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°B
19/01/2021
pag 3-5

Ferments		Non	Non	Non	
Arôme de fumée		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateurs: E202, E235		Non	Non	Non	

* 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, protéine de porc, sirop de glucose, dextrose, maltodextrine, épices, exhausteur de goût: E621; antioxydant: E301; colorants: E120, E162; conservateurs: E250, E252; ferments, arôme de fumée, fumée, traitement de surface: conservateurs: E202, E235.

Claims sur l'emballage

Sans gluten, Savoir-faire Belge, Source de protéines

Déclaration de QUID

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

Allergènes

Peut contenir des traces de: Lait, Moutarde, Céleri



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 19/01/2021
 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 illinoiesis)	-	
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
DATE
EDITION N°B
19/01/2021
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	1599	480
Energie	kcal	386	116
Matières grasses	g	34	10.2
- dont acides gras saturés	g	12.9	3.9
Glucides	g	0.1	0.0
- dont sucres	g	0.0	0.0
Fibres alimentaires	g	0.00	0.00
Protéines	g	20	6.0
Sel	g	3.4	1.02

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	-^-