



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 30/10/2019
EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	JONGE BACON HALF IM 2KG*10/E18
Artikel code	15507
Beschrijvende benaming	Gerookte bacon
EAN code	5411328007902
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	Gerookte bacon				
Verpakkingstype	vacuüm				
Netto gewicht	1.95 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	yes
Units / pack		1	gewicht / unit		1.95
Packs / box		10	gewicht / doos		19.5
Boxes / pallet		28	gewicht / pallet		546
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	270 mm
		Breedte	80 mm
		Hoogte	100 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°

30/10/2019
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	280
	Netto gewicht	546 kg
	Bruto gewicht	627.76 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1837 mm

4- INGREDIENTEN DECLARATIE

INGREDIENT (Afnemende hoeveelheid en onderverdeling van de ingrediënten)	%	GMO Ja/Nee	Ionisatie Ja/Nee	Nano partikels Ja/Nee	Land van herkomst
Varkensvlees		Nee	Nee	Nee	
zout		Nee	Nee	Nee	
dextrose		Nee	Nee	Nee	
aroma		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
fermenten		Nee	Nee	Nee	
rook		Nee	Nee	Nee	
oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202.		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°0
30/10/2019
pag 3-5

* 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, dextrose, aroma, antioxidant: E301; conserveermiddel: E250, E252; fermenten, rook, oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202.

Claims op de verpakking

Glutenvrij, Belgisch vakmanschap, Geen kleurstoffen, Geen smaakverterkers, Bron van eiwitten

Quid declaratie

100g product bereid uit 110g vlees

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk, Mosterd, Selderij

Gebruiksaanwijzingen

0



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE 0
 DATUM 30/10/2019
 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 (Amygdalus communis L.)	-	
b. Hazelnoten (Corylus avellana)	-	
c. Walnoten (Juglans regia)	-	
d. Cashew (Anacardium occidentale)	-	
e. Pecannoot (Carya illinoensis)	-	
f. Brasiliaanse noot (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache noot (Pistacia vera)	-	
h. Macadamia noot en Queensland noot (Macadamia Ternifolia)	-	
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 30/10/2019
 EDITIE N° pag 5-5

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g	Waarde Portie
Energie	kJ	510	153
Energie	kcal	121	36
Totaal vet	g	3.0	0.9
- waarvan verzadigd vet	g	1.1	0.3
Koolhydraten	g	0.5	0.2
- waarvan suikers	g	0.5	0.2
Eiwitten	g	23	6.9
Zout	g	4.1	1.23
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 A
DATE 12/06/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	BACON JEUNE DEMI IM 2KG*10/E18
Code article (original)	15507
Description statutaire	Vainde de porc salé fumé
EAN code	5411328007902
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	Céline Budenaerts	
Nom	Céline Budenaerts	
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com	
Mobile	+32 (0)93 700 295	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Vainde de porc salé fumé				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	1.95 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		1.95
Packs / box		10	poids / boîte		19.5
Boxes / Palette		28	poids / palette		546
Température de conservation	Tenir au frais: max 4°C				
Durée de conservation	70 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	270 mm	
		Largeur	80 mm	
		Hauteur	100 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				
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 A
DATE 12/06/2020
EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	280
	Poids net	546 kg
	Poids brut	628 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT (Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Arôme		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateur: E202		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

A
12/06/2020
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, dextrose, arôme, antioxydant: E301; conservateurs: E250, E252; ferments, fumée, traitement de surface: conservateur: E202.

Claims sur l'emballage

sans gluten, savoir-faire Belge, sans exhausteurs de goût ajoutés, sans colorants ajoutés, source de protéines

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 105g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de: Lait, Moutarde, Céleri



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

A
12/06/2020
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
DATE
EDITION N°A
12/06/2020
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	511	153
Energie	kcal	121	36
Matières grasses	g	3.0	0.9
- dont acides gras saturés	g	1.1	0.3
Glucides	g	0.5	0.2
- dont sucres	g	0.5	0.2
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	23	6.9
Sel	g	4.1	1.23

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION 0
DATE 30/10/2019
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	JEUNE MOITIÉ DE BACON IM 2KG*10/E18
Code article (original)	15507
Description statutaire	Bacon fumé
EAN code	5411328007902
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@campofrio.com Mobile +32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Bacon fumé				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	1.95 kg	Poids fixed ou variable		Metrological e	yes
Unités / pack		1	poids / unité		1.95
Packs / box		10	poids / boîte		19.5
Boxes / Palette		28	poids / palette		546
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	270 mm	
		Largeur	80 mm	
		Hauteur	100 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
		Autres		
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 0
DATE 30/10/2019
EDITION N° pag 2-5

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

Paquette	Type	palette
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	280
	Poids net	546 kg
	Poids brut	627.76 kg
	Longueur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT (Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc		Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
arôme		Non	Non	Non	
antioxygène: E301		Non	Non	Non	
conservateur: E250, E252		Non	Non	Non	
ferments		Non	Non	Non	
fumée		Non	Non	Non	
traitement de surface: conservateur: E202		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION 0
DATE 30/10/2019
EDITION N° 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, dextrose, arôme, antioxygène: E301; conservateur: E250, E252; ferments, fumée, traitement de surface: conservateur: E202.

Claims sur l'emballage

Sans gluten, Savoir-Faire Belge, Sans colorants, Sans exhausteurs de goût, source de protéines

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 110g de viande

Allergènes

Peut contenir des traces de: Lait, Moutarde, Céleri

Mode d'utilisation

0



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION 0
DATE 30/10/2019
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 30/10/2019
EDITION N° pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur Pro 100g	Valeur Portion
Energie	kJ	510	153
Energie	kcal	121	36
Matières grasses	g	3.0	0.9
- dont acides gras saturés	g	1.1	0.3
Glucides	g	0.5	0.2
- dont sucres	g	0.5	0.2
Protéines	g	23	6.9
Sel	g	4.1	1.23
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	-^-



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°12/06/2020
pag 1-5

Productnaam	JONGE BACON HALF IM 2KG*10/E18
Artikel code	15507
Beschrijvende benaming	Gerookt gezouten varkensvlees
EAN code	5411328007902
EEG code	B117

1a – PRODUCTIE SITE1b – 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@campofrio.com	
GSM	+32 (0)93 700 295	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gerookt gezouten varkensvlees				
Verpakkingstype	vacuüm				
Netto gewicht	1.95 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1 gewicht / unit			1.95
Packs / box		10 gewicht / doos			19.5
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet			546
Bewaar condities	Koel bewaren: max 4°C				
Houdbaarheidsdatum	70 dagen				
Gebruiksaanwijzing	0				
Traceerbaarheid	0				
Lot definitie	At random geselecteerde nummers				
Code	LXXXXXX				
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	270 mm	
		Breedte	80 mm	
		Hoogte	100 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°

12/06/2020
pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	280
	Netto gewicht	546 kg
	Bruto gewicht	628 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1837 mm

4- INGREDIENTEN DECLARATIE

INGREDIENT (Afnemende hoeveelheid en onderverdeling van de ingrediënten)	%	GMO Ja/Nee	Ionisatie Ja/Nee	Nano partikels Ja/Nee	Land van herkomst
Varkensvlees		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Aroma		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E252		Nee	Nee	Nee	
Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Rook		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
12/06/2020
pag 3-5

* 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, dextrose, aroma, antioxidant: E301; conserveermiddelen: E250, E252; fermenten, rook, oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202.

Claims op de verpakking

glutenvrij, Belgisch vakmanschap, zonder toegevoegde kleurstoffen, zonder toegevoegde smaakversterkers, bron van eiwitten.

Quid declaratie

100g product bereid uit 105g vlees.

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk, Mosterd, Selderij



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
12/06/2020
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 (Amygdalus communis L.)	-	
b. Hazelnoten (Corylus avellana)	-	
c. Walnoten (Juglans regia)	-	
d. Cashew (Anacardium occidentale)	-	
e. Pecannoot (Carya illinoensis)	-	
f. Brasiliaanse noot (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache noot (Pistacia vera)	-	
h. Macadamia noot en Queensland noot (Macadamia Ternifolia)	-	
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
 DATUM
 EDITIE N°

A
 12/06/2020
 pag 5-5

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde per 100g	Waarde per portie van 30g
Energie	kJ	511	153
Energie	kcal	121	36
Totaal vet	g	3.0	0.9
- waarvan verzadigd vet	g	1.1	0.3
Koolhydraten	g	0.5	0.2
- waarvan suikers	g	0.5	0.2
Vezels	g		
Eiwitten	g	23	6.9
Zout	g	4.1	1.23

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

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