



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 28/04/2020
EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	DH ODH IM FARMERH. N/SM DFM 6KG*3/E18
Artikel code	29968
Beschrijvende benaming	boerenham niet-gerookt
EAN code	5411328093240
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 LOVENDEGEM	Grote Baan 200, 9920 LOVENDEGEM
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact persoon		
Naam	Emma Gheysens	
E-mail	emma.gheysens@campofriofg.com	
GSM	+32 (0)93 700 395	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	boerenham niet-gerookt		
Verpakkingstype	vacuüm		
Netto gewicht	5.993 kg		
Units / pack	1	gewicht / unit	5.993
Packs / box	3	gewicht / doos	17.979
Boxes / pallet	28	gewicht / pallet	503.412
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	Hoogte	120 mm	
		Breedte	240 mm	
		Lengte	240 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
Metaal				
Andere				
Secundaire verpakking	Type			
	Dimensies	Hoogte	241 mm	
		Breedte	400 mm	
		Lengte	600 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
Metaal				
Andere				



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

28/04/2020
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	84
	Netto gewicht	503.412 kg
	Bruto gewicht	585.448 kg
	Hoogte	1837 mm
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 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		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E252		Nee	Nee	Nee	
oppervlaktebehandeling:		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E202		Nee	Nee	Nee	



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
28/04/2020
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, zuurteregelaar: E326; dextrose, kruiden, aroma (SELDERIJ), conserveermiddel: E250, E252; oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202

Claims op de verpakking

glutenvrij, zonder kleurstoffen, geen smaakversterkers, belgisch vakmanschap, bron van eiwitten

Quid declaratie

100g product bereid uit 130g vlees.

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk, Mosterd

Gebruiksaanwijzingen

0



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.

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	710
Energie	kcal	170
Totaal vet	g	7.9
- waarvan verzadigd vet	g	3.0
Koolhydraten	g	0.6
- waarvan suikers	g	0.6
Eiwitten	g	24
Zout	g	5.2
pH		
aw		

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 28/04/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DH ODH IM FARMERH. N/SM DFM 6KG*3/E18
Code article (original)	29968
Description statutaire	jambon de ferme non-fumé
EAN code	5411328093240
N° CE	B117

1a – SITE DE PRODUCTION1b – 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	Emma Gheysens	
E-mail	emma.gheysens@campofriofg.com	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	jambon de ferme non-fumé		
Type d'emballage	sous vide		
Poids net	5.993 kg		
Unités / pack	1	poids / unité	5.993
Packs / box	3	poids / boîte	17.979
Boxes / Palette	28	poids / palette	503.412
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	Hauteur	120 mm
		Largeur	240 mm
		Longueur	240 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
Emballage secondaire	Type		
	Dimensions	Hauteur	241 mm
		Largeur	400 mm
		Longueur	600 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
	Autres		



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
 DATE 28/04/2020
 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	84
	Poids net	503.412 kg
	Poids brut	585.448 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	
correcteur d'acidité: E326		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
plantes aromatiques		Non	Non	Non	
arôme (du CÉLÉRI)		Non	Non	Non	
conservateur: E250		Non	Non	Non	
conservateur: E252		Non	Non	Non	
traitement de surface:		Non	Non	Non	
conservateur: E202		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 28/04/2020
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, correcteur d'acidité: E326; dextrose, plantes aromatiques, arôme (du CÉLÉRI); conservateur: E250, E252; 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 130g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de: Lait, Moutarde

Mode d'utilisation

0



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	710
Energie	kcal	170
Matières grasses	g	7.9
- dont acides gras saturés	g	3.0
Glucides	g	0.6
- dont sucres	g	0.6
Protéines	g	24
Sel	g	5.2
pH		
aw		

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	-^-