

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE	
		DATUM	4/06/2020
		EDITIE N°	pag 1-5

Productnaam	OVENHAM TRADITION IM 5,1KG*3/E18
Artikel code	32989
Beschrijvende benaming	Gebakken gekookte ham
EAN code	5411328018960
EEG code	B2

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Dacor, Imperial Meat Products VOF	Dacor, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B2	B2
Adres	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
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)93 700 295	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gebakken gekookte ham				
Verpakkingstype	Beschermende Atmosfeer				
Netto gewicht	5.05 kg	Vast gewicht of variabel	variabel	Metrological e	no
Units / pack	1 gewicht / unit			5.05	
Packs / box	3 gewicht / doos			15.1	
Boxes / pallet	28 gewicht / pallet			424.2	
Bewaar condities	4 °C				
Houdbaarheidsdatum	42 dagen				
Gebruiksaanwijzing	0				
Traceerbaarheid					
Lot definitie	At random geselecteerde nummers				
Code	LXXXXXX				
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	210 mm	
		Breedte	190 mm	
		Hoogte	150 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°

4/06/2020
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		84
	Netto gewicht		424.2 kg
	Bruto gewicht		506.824 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	94	Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
Specerij		Nee	Nee	Nee	
Aroma's		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
4/06/2020
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 (94%), zout, dextrose, glucosestroop, specerij, aroma's, antioxidant: E301; conserveermiddel: E250.

Claims op de verpakking

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

Quid declaratie

94%

Allergenen

Gebruiksaanwijzingen

0



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A
 DATUM 4/06/2020
 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
DATUM
EDITIE N°A
4/06/2020
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	576	173
Energie	kcal	137	41
Totaal vet	g	4.7	1.4
- waarvan verzadigd vet	g	1.9	0.6
Koolhydraten	g	0.7	0.2
- waarvan suikers	g	0.7	0.2
Eiwitten	g	22	6.5
Zout	g	1.8	0.53
pH		6.1	6.1
aw		0.980	0.980

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	< 1.10 ⁴
Enterobacteriaceae	cfu/g	< 1.10 ³
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	afwezig / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	afwezig / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 ⁴



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 1/10/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	JAMBON AU FOUR TRADITION IM 5,1KG*3/E18
Code article (original)	32989
Description statutaire	Jambon cuit grillé
EAN code	5411328018960
N° CE	B2

1a – SITE DE PRODUCTION1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Dacor, Imperial Meat Products VOF	Dacor, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B2	B2
Adresse	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Céline Budenaerts	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile	+32 (0)93 700 295	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Jambon cuit grillé				
Type d'emballage	Atmosphère Protectrice				
Poids net	5.05 kg	Poids fixe ou variable	variable	Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		5.05
Packs / box		3	poids / boîte		15.1
Boxes / Palette		28	poids / palette		424.2
Température de conservation	4 °C				
Durée de conservation	42 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	210 mm	
		Largeur	190 mm	
		Hauteur	150 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 1/10/2020
 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		84
	Poids net		424.2 kg
	Poids brut		506.824 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	94	Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Epice		Non	Non	Non	
Arômes		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 1/10/2020
EDITION N° pag 3-5

* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont aprouvés par le groupe et s'ils fournissent des produits avec la même qualité microbologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients

Viande de porc (94%), sel, dextrose, sirop de glucose, épice, arômes, antioxydant: E301; conservateur: E250.

Claims sur l'emballage

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

Déclaration de QUID

94%

Allergènes

Mode d'utilisation

0



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 1/10/2020
 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
DATE
EDITION N°A
1/10/2020
pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur Pro 100g	Valeur Portion
Energie	kJ	576	173
Energie	kcal	137	41
Matières grasses	g	4.7	1.4
- dont acides gras saturés	g	1.9	0.6
Glucides	g	0.7	0.2
- dont sucres	g	0.7	0.2
Protéines	g	22	6.5
Sel	g	1.8	0.53
pH		6.1	6.1
aw		0.980	0.980

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	< 1.10 ⁴
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10 ³
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 ⁴