

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE	
		DATUM	18/12/2020
		EDITIE N°	pag 1-5

Productnaam	CK PAT IM FARMH. PATE DFM 2.75KG*3/E18.
Artikel code	12933
Beschrijvende benaming	Paté
EAN code	5411761025082
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	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
GSM	+32 (0)93 700 395	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Paté			
Verpakkingstype	vacuüm			
Netto gewicht	2.75 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e yes
Units / pack		1 gewicht / unit		2.75
Packs / box		3 gewicht / doos		8.25
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet		231
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	90 mm	
		Breedte	305 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°

18/12/2020
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		231 kg
	Bruto gewicht		308 kg
	Lengte		1837 mm
	Breedte		1200 mm
	Hoogte		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	48	Nee	Nee	Nee	
Varkenslever	33	Nee	Nee	Nee	
Varkensvet		Nee	Nee	Nee	
KippenEi		Nee	Nee	Nee	
Ui		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Kruiden		Nee	Nee	Nee	
Specerijextracten		Nee	Nee	Nee	
Kruidenextracten		Nee	Nee	Nee	
glucose		Nee	Nee	Nee	
MELkeiwit		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E300		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
18/12/2020
pag 3-5

Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	
Decoratie:					
Water		Nee	Nee	Nee	
Varkensgelatine		Nee	Nee	Nee	
Glycerine		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Aardappelzetmeel		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: E150a		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E330		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 (48%), Varkenslever (33%), Varkensvet, kippenEI, Ui, Zout, Specerijen, Kruiden, specerijextracten, kruidenextracten, glucose, MELKeiwit, Antioxidant: E300; Conserveermiddel: E250; Decoratie: Water, Varkensgelatine, glycerine, zout, aardappelzetmeel, kleurstof: E150a; zuurteregelaar: E330

Claims op de verpakking

glutenvrij, Belgisch vakmanschap, geen smaakversterkers, bron van eiwitten

Quid declaratie

Varkensvlees 48% - Varkenslever 33%

Allergenen

Bevat: melk, ei

Gebruiksaanwijzingen

Koel bewaren: max 4°C. Na openen, koel bewaren bij max 4°C en beperkt houdbaar



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A
 DATUM 18/12/2020
 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
18/12/2020
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	1197	359
Energie	kcal	289	87
Totaal vet	g	25	7.5
- waarvan verzadigd vet	g	9.5	2.9
Koolhydraten	g	1.0	0.3
- waarvan suikers	g	1.0	0.3
Eiwitten	g	15	4.5
Zout	g	1.8	0.54
pH			
aw			

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 18/12/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	CK PAT IM FARMH. PATE DFM 2.75KG*3/E18.
Code article (original)	12933
Description statutaire	Paté de viande de porc
EAN code	5411761025082
N° CE	B2

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – 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	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Paté de viande de porc			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	2.75 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e
				yes
Unités / pack		1	poids / unité	2.75
Packs / box		3	poids / boîte	8.25
Boxes / Palette		28	poids / palette	231
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	90 mm	
		Largeur	305 mm	
		Hauteur	170 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 18/12/2020
 EDITION N° pag 2-5

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

Palette	Type		pallet
	Boxes/couche		4
	Couche/Palette		7
	Boxes / Palette		28
	Unités / Palette		84
	Poids net		231 kg
	Poids brut		308 kg
	Longueur		1837 mm
	Largeur		1200 mm
	Hauteur		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	48	Non	Non	Non	
Foie de porc	33	Non	Non	Non	
Gras de porc		Non	Non	Non	
OEUF de poulet		Non	Non	Non	
Oignon		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Épices		Non	Non	Non	
Plants aromatiques		Non	Non	Non	
Extraits d'épice		Non	Non	Non	
Extraits de plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Glucose		Non	Non	Non	
Protéine de LAIT		Non	Non	Non	
Antioxydant: E300		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

A
18/12/2020
pag 3-5

Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Décoration:					
Eau		Non	Non	Non	
Gélatine de porc		Non	Non	Non	
Glycerine		Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
amidon de pomme de terre		Non	Non	Non	
colorant: E150a		Non	Non	Non	
correcteur d'acidité: E330		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 (48%), Foie de porc (33%), Gras de porc, OEUF de poulet, Oignon, Sel, Épices, Plantes aromatiques, Extraits d'épices, Extraits de plantes aromatiques, Glucose, Protéine de LAIT, Antioxydant: E300; Conservateur: E250; Décoration: Eau, Gélatine de porc, Glycerine, sel, amidon de pomme de terre, colorant: E150a; correcteur d'acidité: E330

Claims sur l'emballage

sans gluten, Savoir-faire Belge, sans exhausteurs de goût, source de protéines

Déclaration de QUID

Viande de porc 48% - Foie de porc 33%

Allergènes

Contient: oeuf, lait

Mode d'utilisation

Tenir au frais à max. 4°C. Après ouverture, conserver à max 4°C et consommer rapidement.



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 18/12/2020
 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
18/12/2020
pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur Pro 100g	Valeur Portion
Energie	kJ	1197	359
Energie	kcal	289	87
Matières grasses	g	25	7.5
- dont acides gras saturés	g	9.5	2.9
Glucides	g	1.0	0.3
- dont sucres	g	1.0	0.3
Protéines	g	15	4.5
Sel	g	1.8	0.54
pH			
aw			

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