

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE	
		DATUM	30/12/2020
		EDITIE N°	pag 1-5

Productnaam	CREMEPATE IM 1.5KG*3/319
Artikel code	13797
Beschrijvende benaming	Paté
EAN code	5411761074004
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	ander			
Netto gewicht	1.5 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e yes
Units / pack		1 gewicht / unit		1.5
Packs / box		3 gewicht / doos		4.5
Boxes / pallet		40 gewicht / pallet		180
Bewaar condities	4 °C			
Houdbaarheidsdatum	42 dagen			
Gebruiksaanwijzing	Koel bewaren: max 4°C. Na openen, koel bewaren bij max 4°C en beperkt houdbaar.			
Traceerbaarheid				
Lot definitie	At random geselecteerde nummers			
Code	LXXXXXX			
Lot grootte				

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	70 mm	
		Breedte	140 mm	
		Hoogte	280 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
Metaal				
Andere				
Secundaire verpakking	Type	Box		
	Dimensies	Lengte		
		Breedte	119 mm	
		Hoogte	324 mm	
		Kaliber	458 mm	
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
Metaal				
Andere				



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

30/12/2020
pag 2-5

Tertiaire verpakking	Type		
	Dimensies	Lengte	
		Breedte	
		Hoogte	
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
		Metaal	
Andere			

Pallet	Type		pallet
	Cases / Layer		5
	Layers / Pallet		8
	Cases / Pallet		40
	Units / Pallet		
	Netto gewicht		180 kg
	Bruto gewicht		217.64 kg
	Lengte		1108 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
Varkenslever	31	Nee	Nee	Nee	
Varkensvet		Nee	Nee	Nee	
Water		Nee	Nee	Nee	
Varkensvlees	13	Nee	Nee	Nee	
Zetmeel		Nee	Nee	Nee	
Varkenscollageen		Nee	Nee	Nee	
Ui		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
KippenEi		Nee	Nee	Nee	
MELKpoeder		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Emulgator: E472e		Nee	Nee	Nee	
Verdikkingsmiddel: E407		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

0
30/12/2020
pag 3-5

Antioxidant: E300		Nee	Nee	Nee	
Specerijextracten		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	
Decoratie:					
Water		Nee	Nee	Nee	
Varkensvet		Nee	Nee	Nee	
Varkenseiwit		Nee	Nee	Nee	
Geleermiddel: E401		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Azijn		Nee	Nee	Nee	
KippenEi		Nee	Nee	Nee	
Suiker		Nee	Nee	Nee	
Varkensgelatine		Nee	Nee	Nee	
Glycerine		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E330		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: E150a		Nee	Nee	Nee	
Ingrediënten lijst					
Varkenslever (31%), Varkensvet, Water, Varkensvlees (13%), Zetmeel, Varkenscollageen, Ui, Zout, KippenEi, MELKpoeder, Dextrose, Emulgator: E472e; Verdikkingsmiddel: E407; Antioxidant: E300; Specerijextracten, Conserveermiddel: E250; Decoratie: Water, Varkensvet, Varkenseiwit, Geleermiddel: E401, Zout, Azijn, KippenEi, Suiker, Varkensgelatine, Glycerine, Zuurteregelaar: E330, Kleurstof: E150a.					
Claims op de verpakking					
glutenvrij, Belgisch vakmanschap, geen smaakversterkers					
Quid declaratie					
Varkenslever (31%) - Varkensvlees (13%)					
Allergenen					
Bevat: melk, ei					
Gebruiksaanwijzingen					
Koel bewaren: max 4°C. Na openen, koel bewaren bij max 4°C en beperkt houdbaar.					



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE 0
DATUM 30/12/2020
EDITIE N° pag 4-55- 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 0
DATUM 30/12/2020
EDITIE N° 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	1313	394
Energie	kcal	317	95
Totaal vet	g	29	8.7
- waarvan verzadigd vet	g	11	3.3
Koolhydraten	g	4.5	1.4
- waarvan suikers	g	3.3	1.0
Eiwitten	g	10	2.9
Zout	g	1.8	0.54
pH		0.0	0.0
aw		0.000	0.000

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	< 1.10 ²
Lactobacillus spp	cfu/g	<1.10 ⁴



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION 0
DATE 30/12/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	CREMEPATE IM 1.5KG*3/319
Code article (original)	13797
Description statutaire	Pâté
EAN code	5411761074004
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	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Pâté				
Type d'emballage	autre				
Poids net	1.5 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e	yes
Unités / pack		1	poids / unité		1.5
Packs / box		3	poids / boîte		4.5
Boxes / Palette		40	poids / palette		180
Température de conservation					4 °C
Durée de conservation					42 jours
Guide d'utilisation	Tenir au frais à max. 4°C. Après ouverture, conserver à max 4°C et consommer rapidement.				
Traçabilité					
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire				
Codage	LXXXXXX				
Grandeur du lot					

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	70 mm	
		Largeur	140 mm	
		Hauteur	280 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métaux				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur		
		Largeur	119 mm	
		Hauteur	324 mm	
		Calibre	458 mm	
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métaux				
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION 0
 DATE 30/12/2020
 EDITION N° pag 2-5

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

Palettee	Type		pallet
	Boxes/couche		5
	Couche/Palette		8
	Boxes / Palette		40
	Unités / Palette		
	Poids net		180 kg
	Poids brut		217.64 kg
	Longueur		1108 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
Foie de porc	31	Non	Non	Non	
Gras de porc		Non	Non	Non	
Eau		Non	Non	Non	
Viande de porc	13	Non	Non	Non	
Amidon		Non	Non	Non	
Collagène de porc		Non	Non	Non	
Oignon		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
OEUF		Non	Non	Non	
Poudre de LAIT		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Emulsifiant: E472e		Non	Non	Non	
Epaississant: E407		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION 0
 DATE 30/12/2020
 EDITION N° pag 3-5

Antioxygène: E300		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Décoration:					
Eau		Non	Non	Non	
Gras de porc		Non	Non	Non	
Protéine de porc		Non	Non	Non	
Géifiant: E401		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Vinaigre		Non	Non	Non	
OEUF		Non	Non	Non	
Sucre		Non	Non	Non	
Gélatine de porc		Non	Non	Non	
Glycérine		Non	Non	Non	
Correcteur d'acidité: E330		Non	Non	Non	
Colorant: E150a		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 microbologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients

Foie de porc (31%), Gras de porc, Eau, Viande de porc (13%), Amidon, Collagène de porc, Oignon, Sel, OEUF, Poudre de LAIT, Dextrose, Emulsifiant: E472e; Epaisissant: E407; Antioxygène: E300, Extraits d'épices, Conservateur: E250; Décoration: Eau, Gras de porc, Protéine de porc, Géifiant: E401, Sel, Vinaigre, OEUF, Sucre, Gélatine de porc, Glycérine, Correcteur d'acidité: E330, Colorant: E150a.

Claims sur l'emballage

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

Déclaration de QUID

Foie de porc (31%) - Viande de porc (13%)

Allergènes

Contient: lait, oeuf

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 0
 DATE 30/12/2020
 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 0
DATE 30/12/2020
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur Pro 100g	Valeur Portion
Energie	kJ	1313	394
Energie	kcal	317	95
Matières grasses	g	29	8.7
- dont acides gras saturés	g	11	3.3
Glucides	g	4.5	1.4
- dont sucres	g	3.3	1.0
Protéines	g	10	2.9
Sel	g	1.8	0.54
pH		0.0	0.0
aw		0.000	0.000

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	< 1.10 ²
Lactobacillus spp	cfu/g	<1.10 ⁴

