



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 22/01/2020
EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	LEIELANDER HAM CLAPPACK LEI 5.7KG*3/E18
Artikel code	29036
Beschrijvende benaming	Gerookte kookham
EAN code	5411761025532
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	Gerookte kookham				
Verpakkingstype	vacuüm				
Netto gewicht	5.68 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1 gewicht / unit			5.68
Packs / box		3 gewicht / doos			17.04
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet			477.12
Bewaar condities	4 °C				
Houdbaarheidsdatum	21 dagen				
Gebruiksaanwijzing	0				
Traceerbaarheid					
Lot definitie	At random geselecteerde nummers				
Code	LXXXXXX				
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	255 mm	
		Breedte	140 mm	
		Hoogte	190 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
Papier				
Metaal				
Andere				
Secundaire verpakking	Type	Crate		
	Dimensies	Lengte	600 mm	
		Breedte	400 mm	
		Hoogte	241 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
Papier				
Metaal				
Andere				



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

22/01/2020
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		477.12 kg
	Bruto gewicht		558 kg
	Lengte		1200 mm
	Breedte		800 mm
	Hoogte		1937 mm

4- INGREDIËNTEN DECLARATIE

INGREDIËNT <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	België
Zout		Nee	Nee	Nee	EU
Dextrose		Nee	Nee	Nee	EU
Specerijen		Nee	Nee	Nee	EU
Aroma		Nee	Nee	Nee	EU
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	Non-EU
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	EU
Rook		Nee	Nee	Nee	EU



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
22/01/2020
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, specerijen, aroma, antioxidant: E301; conserveermiddel: E250; rook.

Claims op de verpakking

Belgisch vakmanschap, glutenvrij, geen kleurstoffen, geen smaakversterkers, bron van eiwitten

Quid declaratie

100g product bereid uit 103g vlees.

Allergenen

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.



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°A
22/01/2020
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	<u>539</u>	<u>162</u>
Energie	kcal	<u>128</u>	<u>38</u>
Totaal vet	g	<u>3.8</u>	<u>1.1</u>
- waarvan verzadigd vet	g	<u>1.5</u>	<u>0.5</u>
Koolhydraten	g	0.7	0.2
- waarvan suikers	g	0.7	0.2
Eiwitten	g	22	6.5
Zout	g	1.9	0.56
pH		6.2	6.2
aw		0.970	0.970

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	< 1.10 ⁵
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 ⁵



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 22/01/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	JAMBON LA LYS CLAPPACK LEI 5.7KG*3/E18
Code article (original)	29036
Description statutaire	Jambon cuit fumé
EAN code	5411761025532
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	Céline Budenaerts	
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com	
Mobile	+32 (0)93 700 295	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Jambon cuit fumé				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	5.68 kg	Poids fixed ou variable	Poids fixed	Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		5.68
Packs / box		3	poids / boîte		17.04
Boxes / Palette		28	poids / palette		477.12
Température de conservation	4 °C				
Durée de conservation	21 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	255 mm	
		Largeur	140 mm	
		Hauteur	190 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Emballage secondaire	Type	Crate		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 22/01/2020
 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	477.12 kg
	Poids brut	558 kg
	Longueur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1937 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	Belgique
Sel		Non	Non	Non	EU
Dextrose		Non	Non	Non	EU
Epices		Non	Non	Non	EU
Arôme		Non	Non	Non	EU
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	Non-EU
Conservateur: E250		Non	Non	Non	EU
Fumée		Non	Non	Non	EU



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 22/01/2020
 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 A
DATE 22/01/2020
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur Pro 100g	Valeur Portion
Energie	kJ	<u>539</u>	<u>162</u>
Energie	kcal	<u>128</u>	<u>38</u>
Matières grasses	g	<u>3.8</u>	<u>1.1</u>
- dont acides gras saturés	g	<u>1.5</u>	<u>0.5</u>
Glucides	g	0.7	0.2
- dont sucres	g	0.7	0.2
Protéines	g	22	6.5
Sel	g	1.9	0.56
pH		6.2	6.2
aw		0.970	0.970

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	< 1.10 ⁵
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 ⁵