



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 10/04/2024
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	PL CHK IM CHI.FIL.ASPARAG DFM 2KG*9/E246
Code article (original)	12896
Description statutaire	Viande de poulet et dinde cuit grillé aux asperges
EAN code	95411319021477
N° CE	B834

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Cornby, Imperial Meat Products VOF	Cornby, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B834	B834
Adresse	Akkerhage 6, 9000 GENT	Akkerhage 6, 9000 GENT
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Jolien De Mey	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Viande de poulet et dinde cuit grillé aux asperges				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	1.955 kg	Poids fixed ou variable		Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		1.955
Packs / box		9	poids / boîte		17.595
Boxes / Palette		28	poids / palette		492.66
Température de conservation	Tenir au max. 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	150 mm	
		Largeur	150 mm	
		Hauteur	90 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 C
DATE 10/04/2024
EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	252
	Poids net	492.66 kg
	Poids brut	578.644 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT (Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de poulet	75	Non	Non	Non	
Viande de dinde	15	Non	Non	Non	
Asperges vertes	5	Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Arômes		Non	Non	Non	
Protéine de maïs hydrolysée		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E325		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E331		Non	Non	Non	
Epaississant: E407		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 10/04/2024
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 poulet (75%), viande de dinde (15%), asperges verts (5%), sel, dextrose, sirop de glucose, arômes, protéine de maïs hydrolysée, antioxydant: E301; régulateurs d'acidité: E325, E331; épaississant: E407; conservateur: E250.

Claims sur l'emballage

Savoir-faire Belge, Sans colorants ajoutés, Sans exhausteurs de goût ajoutés, Source de protéines

Déclaration de QUID

90%

Allergènes

Peut contenir des traces de: gluten, oeuf, lait, moutarde



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 10/04/2024
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	-	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

C
10/04/2024
pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	731	219
Energie	kcal	176	53
Matières grasses	g	12	3.6
- dont acides gras saturés	g	3.6	1.1
Glucides	g	1.9	0.6
- dont sucres	g	1.0	0.3
Fibres alimentaires	g	0.0	0.0
Protéines	g	15	4.5
Sel	g	2.3	0.69

8- CRITERES MICROBIOLOGIQUES(*)

(*) Selon Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Paramètres	Unité	Tolérances après emballé	Fin de la durée de conservation
Flore total aérobie	cfu/g	3×10^4	3×10^6
Enterobactéries	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	3×10^2	3×10^2

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE DATUM EDITIE N° C 10/04/2024 pag 1-5
---	---------------------	--

Productnaam	PL CHK IM CHI.FIL.ASPARAG DFM 2KG*9/E246
Artikel code	12896
Beschrijvende benaming	Gebakken gekookt kippen- en kalkoenvlees met asperges
EAN code	95411319021477
EEG code	B834

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Cornby, Imperial Meat Products VOF	Cornby, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B834	B834
Adres	Akkerhage 6, 9000 GENT	Akkerhage 6, 9000 GENT
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact persoon		
Naam	Jolien De Mey	
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com	
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gebakken gekookt kippen- en kalkoenvlees met asperges				
Verpakkingstype	vacuüm				
Netto gewicht	1.955 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1	gewicht / unit		1.955
Packs / box		9	gewicht / doos		17.595
Boxes / pallet		28	gewicht / pallet		492.66
Bewaar condities	Bewaren bij max. 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	150 mm
		Breedte	150 mm
		Hoogte	90 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°	10/04/2024 pag 2-5
---------------------	--	------------------------------	-----------------------

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	252
	Netto gewicht	492.66 kg
	Bruto gewicht	578.644 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
Kippenvlees	75	Nee	Nee	Nee	
Kalkoenvlees	15	Nee	Nee	Nee	
Groene asperges	5	Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
Aroma's		Nee	Nee	Nee	
Gehydrolyseerd maïseiwit		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E325		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E331		Nee	Nee	Nee	
Verdikkingsmiddel: E407		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°C
10/04/2024
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 (Amygdalus communis L.)	-	
b. Hazelnoten (Corylus avellana)	-	
c. Walnoten (Juglans regia)	-	
d. Cashew (Anacardium occidentale)	-	
e. Pecannoot (Carya illinoensis)	-	
f. Brasiliaanse noot (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache noot (Pistacia vera)	-	
h. Macadamia noot en Queensland noot (Macadamia Ternifolia)	-	
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	-	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°C
10/04/2024
pag 5-56- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde per 100g	Waarde per portie van 30g
Energie	kJ	731	219
Energie	kcal	176	53
Totaal vet	g	12	3.6
- waarvan verzadigd vet	g	3.6	1.1
Koolhydraten	g	1.9	0.6
- waarvan suikers	g	1.0	0.3
Vezels	g	0.0	0.0
Eiwitten	g	15	4.5
Zout	g	2.3	0.69

8- MICROBIOLOGISCHE CRITERIA (*)

(*) volgens Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Parameters	Eenheid	Tolerantie na verpakken	Einde houdbaarheid
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	3×10^4	3×10^6
Enterobacteriaceae	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	cfu/g	3×10^2	3×10^2