



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
 DATE 18/05/2020  
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	RÔTI DE PORC PRECUI DA 2KG*8/E18
Code article (original)	29264
Statutory description	Roti de porc fumé
EAN code	95411328098422
N° CE	B2

1 – SITE DE PRODUCTION

Entreprise	Dacor, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B2
Adresse	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact	
Nom	Emma Gheysens
E-mail	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a>
Mobile	+32 (0)93 700 295

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Roti de porc fumé		
Type d'emballage	sous vide		
Poids net	2 kg		
Units / pack	1	poids / unit	2
Packs / box	8	poids / boîte	16
Boxes / pallet	28	pods / palette	448
Température de conservation	4 °C		
Durée de conservation	84 jours		
Guide d'utilisation	/		
Tracibilité			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire		
Codage	LXXXXXX		
Grandeur du lot			

3 – INFORMATIONS LOGISTIC

Emballage primaire	Type			Piece
	Dimensions	Hauteur	70 mm	
		Largeur	130 mm	
		Longueur	270 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Autres				
Emballage secondaire	Type			CRT
	Dimensions	Hauteur	241 mm	
		Largeur	400 mm	
		Longueur	600 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Autres				



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
 DATE 18/05/2020  
 EDITION N° pag 2-5

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

Pallet	Type	Pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	224
	Net weight	448 kg
	Gross weight	561.2 kg
	Heigt	1837 mm
	Length	1200 mm
	Width	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	87	Non	Non	Non	
Eau		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
glucose		Non	Non	Non	
Gélatine de porc		Non	Non	Non	
extraits d'épices		Non	Non	Non	
extraits des plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Arôme		Non	Non	Non	
Stabilisant: E450, E451		Non	Non	Non	
épaississant: E407		Non	Non	Non	
Antioxydant: E316		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E330		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
DATE 18/05/2020  
EDITION N° pag 3-5

Conservateur: E250		Non	Non	Non	
fumée		Non	Non	Non	

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

**Liste d'ingrédients**

viande de porc (87%), eau, sel, sirop de glucose, glucose, gélatine de porc, extraits d'épices, extraits des plantes aromatiques, arôme, stabilisant: E450, E451; Épaississant: E407; Antioxydant: E316; Régulateur d'acidité: E330; Conservateur: E250; fumée

**Claims sur l'emballage**

/

**Déclaration de QUID**

87%

**Allergènes**

Peut contenir des traces de: Oeuf, lait.

**Mode d'utilisation**

Après ouverture, l'enregistrement de réfrigération à 4 ° C et jusqu'à une durée de conservation limitée.



5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origin of allergen - ingredient
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 nut (Carya illinoiesis)	-	
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 céleri	-	
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.

6- STANDARD ORGANOLEPTIC

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	463
Energie	kcal	110
Matières grasses	g	2.5
- dont acides gras saturés	g	1.0
Glucides	g	0.8
- dont sucres	g	0.8
Protéines	g	21
Sel (ClNa)	g	1.6
pH		6.2
aw		0.98

8- CHARACTERISTICS MICROBIOLOGIQUE

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	< 1.104
Enterobactéries	cfu/g	< 1.103
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.103
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.104



## INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°18/05/2020  
pag 1-5

Productnaam	VOORGEGAARD VARKENSGBRAAD DA 2KG*12/E18
Artikel code	29264
Beschrijvende benaming	Gerookt varkensgebraad
EAN code	95411328098422
EEG code	B2

1 – PRODUCTIE SITE

Bedrijf	Dacor, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B2
Adres	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	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofrio.com">imperialmeat.quality@campofrio.com</a>
GSM	+32 (0)93 700 295

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gerookt varkensgebraad	
Verpakkingstype	vacuüm	
Netto gewicht	2 kg	
Units / pack	1 gewicht / unit	2
Packs / box	8 gewicht / doos	16
Boxes / pallet	28 gewicht / pallet	448
Bewaar condities		4 °C
Houdbaarheidsdatum		84 dagen
Gebruiksaanwijzing		/
Traceerbaarheid		
Lot definitie		At random geselecteerde nummers
Code		LXXXXXX
Lot grootte		

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type		Piece
	Dimensies	Hoogte	70 mm
		Breedte	130 mm
		Lengte	270 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			
Secundaire verpakking	Type		CRT
	Dimensies	Hoogte	241 mm
		Breedte	400 mm
		Lengte	600 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

18/05/2020  
pag 2-5

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

Pallet	Type	Pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	224
	Netto gewicht	2
	Bruto gewicht	561.2 kg
	Hoogte	1837 mm
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 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	87	Nee	Nee	Nee	
Water		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
glucose		Nee	Nee	Nee	
varkensgelatine		Nee	Nee	Nee	
Specerijextracten		Nee	Nee	Nee	
kruidenextracten		Nee	Nee	Nee	
Aroma		Nee	Nee	Nee	
Stabilisator: E450, E451		Nee	Nee	Nee	
Verdikkingsmiddel: E407		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E316		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E330		Nee	Nee	Nee	



## INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°A  
18/05/2020  
pag 3-5

Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	
rook		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 (87%), water, zout, glucosestroop, glucose, varkensgelatine, Specerijextracten, Kruidenextracten, Aroma, stabilisator: E450, E451; Verdikkingsmiddel: E407; Antioxidant: E316; Zuurteregelaar: E330; Conserveermiddel: E250; rook

**Claims op de verpakking**

/

**Quid declaratie**

87%

**Allergenen**

Kan sporen bevatten van: Ei, melk.

**Gebruiksaanwijzingen**

Na open, koel bewaren bij max 4°C en beperkt houdbaar.





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 <sub>2</sub> .	-	
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.

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	463
Energie	kcal	110
Totaal vet	g	2.5
- waarvan verzadigd vet	g	1.0
Koolhydraten	g	0.8
- waarvan suikers	g	0.8
Eiwitten	g	21
Zout	g	1.6
pH		6.2
aw		0.98

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	< 1.104
Enterobacteriaceae	cfu/g	< 1.103
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.103
Salmonella spp	cfu/25g	afwezig / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	afwezig / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.104