



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 28/08/2020
EDITIE N° pag 1-5

| | |
|------------------------|---|
| Productnaam | PL CHK IM FEST.MEXICANO DFM 1.7KG*11/E18 |
| Artikel code | 32844 |
| Beschrijvende benaming | Gebakken kip- en kalkoenfilet met Sambal. |
| EAN code | 5411319070571 |
| EEG code | B834 |

1 – PRODUCTIE SITE

| | |
|-----------------|---|
| Bedrijf | Cornby, Imperial Meat Products VOF |
| EEG code | B834 |
| Adres | Akkerhage 6, 9000 GENT |
| Telefoon / fax | +32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00 |
| Contact persoon | |
| Naam | Emma Gheysens |
| E-mail | emma.gheysens@campofriofg.com |
| GSM | +32 (0)93 700 395 |

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

| | | | |
|----------------------------|---|------------------|-------|
| Korte product omschrijving | Gebakken kip- en kalkoenfilet met Sambal. | | |
| Verpakkingstype | vacuüm | | |
| Netto gewicht | 1.65 kg | | |
| Units / pack | 1 | gewicht / unit | 1.65 |
| Packs / box | 11 | gewicht / doos | 18.15 |
| Boxes / pallet | 28 | gewicht / pallet | 508.2 |
| Bewaar condities | 7 °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 | Hoogte | 80 mm |
| | | Breedte | 115 mm |
| | | Lengte | 160 mm |
| | | Kaliber | |
| | Tarra | Plastiek | |
| | | Papier | |
| Metaal | | | |
| Secundaire verpakking | Type | | |
| | Dimensies | Hoogte | 241 mm |
| | | Breedte | 400 mm |
| | | Lengte | 600 mm |
| | | Kaliber | |
| | Tarra | Plastiek | |
| | | Papier | |
| Metaal | | | |
| | Andere | | |



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

28/08/2020
pag 2-5

| | | | |
|----------------------|-----------|----------|---------|
| Tertiaire verpakking | Type | | |
| | Dimensies | Hoogte | 1837 mm |
| | | Breedte | 800 mm |
| | | Lengte | 1200 mm |
| | | Kaliber | |
| | Tarra | Plastiek | |
| | | Papier | |
| | | Metaal | |
| Andere | | | |

| | | |
|--------|-----------------|-----------|
| Pallet | Type | pallet |
| | Cases / Layer | 4 |
| | Layers / Pallet | 7 |
| | Cases / Pallet | 28 |
| | Units / Pallet | 308 |
| | Netto gewicht | 508.2 kg |
| | Bruto gewicht | 590.88 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 |
|--|----|---------------|---------------------|-----------------------------|-------------------|
| kippenvlees | 81 | Nee | Nee | Nee | |
| kalkoenvlees | 5 | Nee | Nee | Nee | |
| kippenEI | | Nee | Nee | Nee | |
| Sambal: | 5 | Nee | Nee | Nee | |
| rode chilipeper | | Nee | Nee | Nee | |
| zout | | Nee | Nee | Nee | |
| voedingszuur: E260 | | Nee | Nee | Nee | |
| zout | | Nee | Nee | Nee | |
| dextrose | | Nee | Nee | Nee | |
| TARWEzetmeel | | Nee | Nee | Nee | |
| specerijen | | Nee | Nee | Nee | |
| kruiden | | Nee | Nee | Nee | |
| zuurteregelaar:E325 | | Nee | Nee | Nee | |



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°A
28/08/2020
pag 3-5

| | | | | | |
|-------------------------|--|-----|-----|-----|--|
| stabilisator: E331 | | Nee | Nee | Nee | |
| verdikkingsmiddel: E407 | | Nee | Nee | Nee | |
| antioxidant: E301 | | Nee | Nee | Nee | |
| conserveermiddel: E250 | | 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

Kippenvlees (81%, waarvan 72% kipfilet), kalkoenvlees (5%), kippenEI, Sambal Oelek (5%) (rode chilipoeder, zout, zuurteregelaar: E260), zout, dextrose, TARWEzetmeel, specerijen, kruiden, zuurteregelaars: E325, E331; verdikkingsmiddel: E407; Antioxidant: E301; Conserveermiddel: E250

Claims op de verpakking

Zonder kleurstoffen, Geen smaakversterkers, Belgisch vakmanschap, bron van eiwitten, pittige smaak

Quid declaratie

81%

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk, Mosterd

Gebruiksaanwijzingen

Koel bewaren: max 7°C. Na openen 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 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.

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

| | |
|-----------------|--|
| Kleur/Voorkomen | Lichtroze filet met oranje rode schakeringen. |
| Geur | Typische geur van kip- en kalkoenfilet. |
| Textuur | Zachte fijngemalen kip- en kalkoenfilet, smeuije beet. |
| Smaak | Aangename smaak met sambal smaak. |
| Andere | |

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

| Parameters | Eenheid | Waarde Per 100g |
|-------------------------|---------|--------------------|
| Energie | kJ | 604 |
| Energie | kcal | 144 |
| Totaal vet | g | 7.6 |
| - waarvan verzadigd vet | g | 2.3 |
| Koolhydraten | g | 2.0 |
| - waarvan suikers | g | 0.6 |
| Eiwitten | g | 17 |
| Zout | g | 2.8 |
| 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 |



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 28/08/2020
EDITION N° pag 1-5

| | |
|-------------------------|--|
| Nom du produit | PL CHK IM FEST.MEXICANO DFM 1.7KG*11/E18 |
| Code article (original) | 32844 |
| Statutory description | Filet de poulet et dinde cuit au Sambal. |
| EAN code | 5411319070571 |
| N° CE | B834 |

1 – SITE DE PRODUCTION

| | |
|-----------------|---|
| Entreprise | Cornby, Imperial Meat Products VOF |
| N° CE | B834 |
| Adresse | Akkerhage 6, 9000 GENT |
| Téléphone / Fax | +32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00 |
| Contact | |
| Nom | Emma Gheysens |
| E-mail | emma.gheysens@campofriofg.com |
| Mobile | +32 (0)93 700 395 |

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

| | | | |
|-------------------------------|--|----------------|-------|
| Description de produit courte | Filet de poulet et dinde cuit au Sambal. | | |
| Type d'emballage | sous vide | | |
| Poids net | 1.65 kg | | |
| Units / pack | 1 | poids / unit | 1.65 |
| Packs / box | 11 | poids / boîte | 18.15 |
| Boxes / pallet | 28 | pods / palette | 508.2 |
| Température de conservation | 7 °C | | |
| Durée de conservation | 42 jours | | |
| Guide d'utilisation | 0 | | |
| Tracibilité | | | |
| Définition du lot | numéros sélectionnés de façon aléatoire | | |
| Codage | LXXXXXX | | |
| Grandeur du lot | | | |

3 – INFORMATIONS LOGISTIC

| | | | |
|----------------------|------------|------------|--------|
| Emballage primaire | Type | pièce | |
| | Dimensions | Hauteur | 80 mm |
| | | Largeur | 115 mm |
| | | Longueur | 160 mm |
| | | Calibre | |
| | Tares | Plastiques | |
| | | Papier | |
| Métals | | | |
| Emballage secondaire | Type | | |
| | Dimensions | Hauteur | 241 mm |
| | | Largeur | 400 mm |
| | | Longueur | 600 mm |
| | | Calibre | |
| | Tares | Plastiques | |
| | | Papier | |
| Métals | | | |
| | Autres | | |



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
 DATE 28/08/2020
 EDITION N° pag 2-5

| | | | |
|---------------------|------------|------------|---------|
| Emballage tertiaire | Type | | |
| | Dimensions | Hauteur | 1837 mm |
| | | Largeur | 800 mm |
| | | Longueur | 1200 mm |
| | | Calibre | |
| | Tares | Plastiques | |
| | | Papier | |
| Métals | | | |
| Autres | | | |

| | | |
|--------|-----------------|-----------|
| Pallet | Type | pallet |
| | Cases / Layer | 4 |
| | Layers / Pallet | 7 |
| | Cases / Pallet | 28 |
| | Units / Pallet | 308 |
| | Net weight | 508.2 kg |
| | Gross weight | 590.88 kg |
| | Height | 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 poulet | 81 | Non | Non | Non | |
| viande de dinde | 5 | Non | Non | Non | |
| poudre de blanc d'OEUF | | Non | Non | Non | |
| Sambal Oelek: | 5 | Non | Non | Non | |
| piment rouge | | Non | Non | Non | |
| sel | | Non | Non | Non | |
| acidifiant: E260 | | Non | Non | Non | |
| sel | | Non | Non | Non | |
| dextrose | | Non | Non | Non | |
| amidon de BLÉ | | Non | Non | Non | |
| épices | | Non | Non | Non | |
| plantes aromatiques | | Non | Non | Non | |
| correcteur d'acidité: E325 | | Non | Non | Non | |



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 28/08/2020
EDITION N° pag 3-5

| | | | | | |
|---------------------|--|-----|-----|-----|--|
| stabilisateur: E331 | | Non | Non | Non | |
| épaississant: E407 | | Non | Non | Non | |
| antioxydant: E301 | | Non | Non | Non | |
| conservateur: E250 | | 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 poulet (81%, dont 72% filet de poitrine de poulet), viande de dinde (5%), poudre de blanc d'OEUF, Sambal Oelek (5%) (poudre de piment rouge, sel, acidifiant: E260), sel, dextrose, amidon de BLÉ, épices, plantes aromatiques, régulateurs d'acidité: E325, E331; épaississant: E407; Antioxydant: E301; Conservateur: E250

Claims sur l'emballage

Sans colorants, Sans exhausteurs de goût, sources de protéines, savoir-faire belge, goût relevé

Déclaration de QUID

81%

Allergènes

Peut contenir des traces de: Lait, Moutarde

Mode d'utilisation

Tenir au frais: max 7°C. Après ouverture, consommer rapidement.



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 | Filet rose pâle avec des nuances rouges oranges. |
| Odeur | Odeur typique de filet de poulet et dinde. |
| Texture | Filet de poulet et dinde finement moulu, morsure lisse. |
| Goût | Saveur agréable avec saveur sambal. |
| Autres | |

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNEL

| Paramètres | Unité | Valeur (et tolérance) Par 100g |
|----------------------------|-------|-----------------------------------|
| Energie | kJ | 604 |
| Energie | kcal | 144 |
| Matières grasses | g | 7.6 |
| - dont acides gras saturés | g | 2.3 |
| Glucides | g | 2.0 |
| - dont sucres | g | 0.6 |
| Protéines | g | 17 |
| Sel | g | 2.8 |
| pH | | |
| aw | | |

8- CHARACTERISTICS MICROBIOLOGIQUE

| 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 |