

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE	
		DATUM	29/07/2020
		EDITIE N°	pag 1-5

Productnaam	CK SAU IM PRINTANIER DFM 1.1KG*16/E18
Artikel code	32987
Beschrijvende benaming	Kookworst van varkensvlees met kruiden.
EAN code	5411319095383
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	Kookworst van varkensvlees met kruiden.			
Verpakkingstype	vacuüm			
Netto gewicht	1.05 kg	Vast gewicht of variabel	Metrological e	no
Units / pack	1 gewicht / unit		1.05	
Packs / box	16 gewicht / doos		16.8	
Boxes / pallet	28 gewicht / pallet		470.4	
Bewaar condities	Koel bewaren: max 4°C			
Houdbaarheidsdatum	42 dagen			
Gebruiksaanwijzing	0			
Traceerbaarheid	0			
Lot definitie	At random geselecteerde nummers			
Code	LXXXXXX			
Lot grootte				

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	370 mm	
		Breedte	60 mm	
		Hoogte	55 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°

29/07/2020
pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	448
	Netto gewicht	470.4 kg
	Bruto gewicht	553.136 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
Varkensvlees	71	Nee	Nee	Nee	
Ei (kip)		Nee	Nee	Nee	
varkensvet		Nee	Nee	Nee	
water		Nee	Nee	Nee	
zetmeel		Nee	Nee	Nee	
zout		Nee	Nee	Nee	
ui		Nee	Nee	Nee	
kruiden	0.5	Nee	Nee	Nee	
glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
dextrose		Nee	Nee	Nee	
zuurteregelaar: natriumlactaat, natriumcitraat		Nee	Nee	Nee	
kruidenextracten		Nee	Nee	Nee	
aroma		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°A
29/07/2020
pag 3-5

stabilisator: natriumdifosfaat		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: natriumascorbaat		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 (71%), Ei (kip), varkensvet, water, zetmeel, zout, ui, kruiden (0.5%), glucosestroop, dextrose, zuurteregelaar: natriumlactaat, natriumcitraat; kruidenextracten, aroma, stabilisator: natriumdifosfaat; antioxidant: natriumascorbaat.

Claims op de verpakking

Glutenvrij, Belgisch vakmanschap, Geen toegevoegde kleurstoffen, Geen toegevoegde smaakverterkers, Bron van eiwitten

Quid declaratie

71%

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A
 DATUM 29/07/2020
 EDITIE N° pag 4-5

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
29/07/2020
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	1281	384
Energie	kcal	310	93
Totaal vet	g	28	8.4
- waarvan verzadigd vet	g	11	3.2
Koolhydraten	g	2.4	0.7
- waarvan suikers	g	0.9	0.3
Vezels	g		
Eiwitten	g	12	3.6
Zout	g	2.1	0.63

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



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 29/07/2020
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	CK SAU IM PRINTANIER DFM 1.1KG*16/E19
Code article (original)	32987
Description statutaire	Saucisson cuit de viande de porc aux herbes.
EAN code	5411319095383
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	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson cuit de viande de porc aux herbes.			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	1.05 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	1.05
Packs / box		16	poids / boîte	16.8
Boxes / Palette		28	poids / palette	470.4
Température de conservation	Tenir au frais: max 4°C			
Durée de conservation	42 jours			
Guide d'utilisation	0			
Traçabilité	0			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	pièce		
	Dimensions	Longueur	370 mm	
		Largeur	60 mm	
		Hauteur	55 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
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 A
 DATE 29/07/2020
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	448
	Poids net	470.4 kg
	Poids brut	553.136 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 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	71	Non	Non	Non	
OEUF (poulet)		Non	Non	Non	
grasse de porc		Non	Non	Non	
eau		Non	Non	Non	
amidon		Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
oignon		Non	Non	Non	
plantes aromatiques	0.5	Non	Non	Non	
sirop de glucose		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
régulateur d'acidité: lactate de sodium		Non	Non	Non	
citrate de sodium		Non	Non	Non	
extraits des plantes aromatiques extraits des pl		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°A
29/07/2020
pag 3-5

extraits des plantes aromatiques		Non	Non	Non	
arôme		Non	Non	Non	
stabilisateur: sodium diphosphate		Non	Non	Non	
antioxydant: ascorbate de sodium		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 microbiologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients

Viande de porc (71%), OEUF (poulet), grasse de porc, eau, amidon, sel, oignon, plantes aromatiques (0.5%), sirop de glucose, dextrose, régulateur d'acidité: lactate de sodium, citrate de sodium; extraits des plantes aromatiques, arôme, stabilisateur: sodium diphosphate; antioxydant: ascorbate de sodium.

Claims sur l'emballage

Sans gluten, savoir-faire Belge, Sans colorants ajoutés, Sans exhausteur de goût ajouté, Source de protéines.

Déclaration de QUID

71%

Allergènes

Peut contenir des traces de: Lait



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 29/07/2020
 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 29/07/2020
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1281	384
Energie	kcal	310	93
Matières grasses	g	28	8.4
- dont acides gras saturés	g	11	3.2
Glucides	g	2.4	0.7
- dont sucres	g	0.9	0.3
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	12	3.6
Sel	g	2.1	0.63

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	Absent / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 ⁴