



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
 DATUM 3/06/2020
 EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	HALVE PARIS NATUUR 1.7KG*10/E18
Artikel code	31269
Beschrijvende benaming	Kookworst van varkensvlees met look en groene peper.
EAN code	5411319095352
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	Kookworst van varkensvlees met look en groene peper.				
Verpakkingstype	vacuüm				
Netto gewicht	1.67 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1	gewicht / unit		1.67
Packs / box		10	gewicht / doos		16.7
Boxes / pallet		28	gewicht / pallet		467.6
Bewaar condities	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			210 mm
		Breedte			100 mm
		Hoogte			100 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 3/06/2020
 EDITIE N° pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	280
	Netto gewicht	467.6 kg
	Bruto gewicht	551 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	90	Nee	Nee	Nee	
Zetmeel		Nee	Nee	Nee	
Groene peper	1	Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Aroma's		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Knoflookextract	0.2	Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Stabilisator: E450		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E325		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E252		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

B
3/06/2020
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 (90%), zetmeel, groene peper (1%), zout, aroma's, dextrose, knoflookextract (0.2%), antioxidant: E301; stabilisator: E450; zuurtergelaar: E325; conserveermiddelen: E250, E252.

Claims op de verpakking

Belgisch vakmanschap, zonder toegevoegde kleurstoffen, geen toegevoegde smaakversterkers, bron van eiwitten

Quid declaratie

90%

Allergenen

Kan sporen bevatten van: melk, ei.



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE B
 DATUM 3/06/2020
 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 excels</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°B
3/06/2020
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	941	282
Energie	kcal	227	68
Totaal vet	g	18.0	5.4
- waarvan verzadigd vet	g	6.8	2.1
Koolhydraten	g	2.2	0.7
- waarvan suikers	g	1.3	0.4
Eiwitten	g	14	4.2
Zout	g	1.9	0.57

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 B
DATE 3/06/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	SAUCISSON DE PARIS 1.7KG*10/E18
Code article (original)	31269
Description statutaire	Saucisson cuit de viande de porc aux ail et poivre vert
EAN code	5411319095352
N° CE	B2

1a – SITE DE PRODUCTION1b – 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	Saucisson cuit de viande de porc aux ail et poivre vert			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	1.67 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	1.67
Packs / box		10	poids / boîte	16.7
Boxes / Palette		28	poids / palette	467.6
Température de conservation				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	piece		
	Dimensions	Longueur	210 mm	
		Largeur	100 mm	
		Hauteur	100 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 B
 DATE 3/06/2020
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	280
	Poids net	467.6 kg
	Poids brut	551 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	90	Non	Non	Non	
Amidon		Non	Non	Non	
Poivre vert	1	Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Arômes		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Extrait d'ail	0.2	Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Stabilisant: E450		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E325		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

B
3/06/2020
pag 3-5

* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont aprouvés 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 (90%), amidon, poivre vert (1%), sel, arômes, dextrose, extrait d'ail (0.2%), antioxydant: E301; stabilisant: E450; régulateur d'acidité: E325; conservateurs: E250, E252.
Claims sur l'emballage Savoir-faire Belge, Sans exhausteurs de goût ajoutés, Sans colorants ajoutés, Source de protéines
Déclaration de QUID 90%
Allergènes Peut contenir des traces de: lait, oeuf.



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 3/06/2020
 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
DATE
EDITION N°B
3/06/2020
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	941	282
Energie	kcal	227	68
Matières grasses	g	18.0	5.4
- dont acides gras saturés	g	6.8	2.1
Glucides	g	2.2	0.7
- dont sucres	g	1.3	0.4
Protéines	g	14	4.2
Sel	g	1.9	0.57

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