



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 29/10/2019
EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	VLEESBROOD PROVENÇAALS IM 2.5KG*7/E18
Artikel code	31273
Beschrijvende benaming	Vleesbrood Provençale
EAN code	5411319095123
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	Céline Budenaerts
E-mail	celine.budenaerts@campofriofg.com
GSM	+32 (0)93 700 295

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Vleesbrood Provençale		
Verpakkingstype	vacuüm		
Netto gewicht	2.5 kg		
Units / pack	1	gewicht / unit	2.5
Packs / box	7	gewicht / doos	17.5
Boxes / pallet	28	gewicht / pallet	490
Bewaar condities	4 °C		
Houdbaarheidsdatum	42 dagen		
Gebbruiksaanwijzing	0		
Traceerbaarheid			
Lot definitie	At random geselecteerde nummers		
Code	LXXXXXX		
Lot grootte			

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece	
	Dimensies	Hoogte	100 mm
		Breedte	140 mm
		Lengte	210 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			
Secundaire verpakking	Type		
	Dimensies	Hoogte	241 mm
		Breedte	400 mm
		Lengte	600 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 29/10/2019
EDITIE N° 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	196
	Netto gewicht	490 kg
	Bruto gewicht	572 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	86	Nee	Nee	Nee	
Water		Nee	Nee	Nee	
groene en rode paprika's	5	Nee	Nee	Nee	
Champignons	3	Nee	Nee	Nee	
Rijstmeel		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Plantaardige vezel		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Specerijextract		Nee	Nee	Nee	
Natuurlijke aroma's		Nee	Nee	Nee	
Groene peper		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°A
29/10/2019
pag 3-5

Stabilisator: E450, E471		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

Varkensvlees (86%), Water, Groene en rode paprika's (5%), Champignons (3%), Rijstmeel, Zout, Plantaardige vezel, Dextrose, Specerijen, Specerijextract, Natuurlijke aroma's, Groene peper, Antioxidant: E301, Stabilisator: E450, E471, Conserveermiddel: E250

Claims op de verpakking

0

Quid declaratie

86%

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk, Ei

Gebruiksaanwijzingen

Koel bewaren bij max. 4°C.



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	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	1334
Energie	kcal	322
Totaal vet	g	28
- waarvan verzadigd vet	g	11
Koolhydraten	g	4.5
- waarvan suikers	g	2.8
Eiwitten	g	13
Zout	g	2.0
pH		5.9
aw		0.97

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 29/10/2019
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	PAIN DE VIANDE PROVENÇAL IM 2.5KG*7/E18
Code article (original)	31273
Statutory description	Pain de viande Provençale
EAN code	5411319095123
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	Céline Budenaerts
E-mail	celine.budenaerts@campofriofg.com
Mobile	+32 (0)93 700 295

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Pain de viande Provençale		
Type d'emballage	sous vide		
Poids net	2.5 kg		
Units / pack	1	poids / unit	2.5
Packs / box	7	poids / boîte	17.5
Boxes / pallet	28	pods / palette	490
Température de conservation	4 °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	100 mm	
		Largeur	140 mm	
		Longueur	210 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Autres				
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 29/10/2019
 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	196
	Net weight	490 kg
	Gross weight	572 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 porc	86	Non	Non	Non	
Eau		Non	Non	Non	
Poivrons verts et rouges	5	Non	Non	Non	
Champignons	3	Non	Non	Non	
Farine de riz		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Fibres végétales		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Épices		Non	Non	Non	
Extrait d'épice		Non	Non	Non	
Arôme naturels		Non	Non	Non	
Poivre vert		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 29/10/2019
EDITION N° pag 3-5

Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Stabilisateur: E450, E471		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 porc (86%), Eau, Poivrons verts et rouges (5%), Champignons (3%), Farine de riz, Sel, Fibres végétales, Dextrose, Épices, Extrait d'épice, Arôme naturels, Poivre vert, Antioxydant: E301, Stabilisateur: E450, E471, Conservateur: E250
Claims sur l'emballage
0
Déclaration de QUID
86%
Allergènes
Peut contenir des traces de: Lait, Oeuf
Mode d'utilisation
Tenir au frais à max. 4°C.



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 sulfureus 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 CHIMIQUE & NUTRITIONNEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	1334
Energie	kcal	322
Matières grasses	g	28
- dont acides gras saturés	g	11
Glucides	g	4.5
- dont sucres	g	2.8
Protéines	g	13
Sel	g	2.0
pH		5.9
aw		0.97

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