



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 29/12/2020
EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	HESPEWORST ROOD 3.4KG*3/E18
Artikel code	14547
Beschrijvende benaming	Kookworst van varkensvlees
EAN code	95411319095300
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	Kookworst van varkensvlees		
Verpakkingstype	ander		
Netto gewicht	3.4 kg		
Units / pack	1	gewicht / unit	3.4
Packs / box	3	gewicht / doos	10.32
Boxes / pallet	28	gewicht / pallet	288.96
Bewaar condities	4 °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	110 mm	
		Breedte	110 mm	
		Lengte	370 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 29/12/2020
 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	84
	Netto gewicht	288.96 kg
	Bruto gewicht	366.8 kg
	Hoogte	1837 mm
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 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	70	Nee	Nee	Nee	
Water		Nee	Nee	Nee	
Varkensvet		Nee	Nee	Nee	
Zetmeel		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Specerijextract		Nee	Nee	Nee	
Natuurlijk aroma		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Stabilisator: E450		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE A
DATUM 29/12/2020
EDITIE N° 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 (70%), water, varkensvet, zetmeel, zout, specerijen, specerijextract, natuurlijk aroma, dextrose, stabilisator: E450, kleurstof: E120, antioxidant: E301; conserveermiddel: E250.
Claims op de verpakking
Belgisch vakmanschap, geen smaakversterkers, bron van eiwitten
Quid declaratie
70%
Allergenen
Kan sporen bevatten van: ei, melk
Gebruiksaanwijzingen
0



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	1349
Energie	kcal	326
Totaal vet	g	31
- waarvan verzadigd vet	g	12
Koolhydraten	g	2.8
- waarvan suikers	g	0.8
Eiwitten	g	10
Zout	g	2.1
pH		6.3
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 29/12/2020
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	SAUCISSON DE JAMBON ROUGE 3.4KG*3/E18
Code article (original)	14547
Statutory description	Saucisson cuit de viande de porc
EAN code	95411319095300
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

Déscription de produit courte	Saucisson cuit de viande de porc		
Type d'emballage	autre		
Poids net	3.4 kg		
Units / pack	1	poids / unit	3.4
Packs / box	3	poids / boîte	10.32
Boxes / pallet	28	pods / palette	288.96
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	piece	
	Dimensions	Hauteur	110 mm
		Largeur	110 mm
		Longueur	370 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 29/12/2020
 EDITION N° pag 2-5

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

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	84
	Net weight	288.96 kg
	Gross weight	366.8 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	70	Non	Non	Non	
eau		Non	Non	Non	
graisse de porc		Non	Non	Non	
amidon		Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
épices		Non	Non	Non	
extraits d'épices		Non	Non	Non	
arôme naturel		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
stabilisateur: E450		Non	Non	Non	
colorant: E120		Non	Non	Non	
antioxydant: E301		Non	Non	Non	
conservateur: E250		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 29/12/2020
EDITION N° pag 3-5

* 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 (70%), eau, graisse de porc, amidon, sel, épices, extraits d'épices, arôme naturel, dextrose, stabilisateur: E450; colorant: E120; antioxydant: E301; conservateur: E250
Claims sur l'emballage Savoir-faire Belge, sans exhausteurs de goût, source de protéines
Déclaration de QUID 70%
Allergènes Peut contenir des traces de: oeuf, lait
Mode d'utilisation 0



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 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 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 CHEMIQUE & NUTRITIONEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	1349
Energie	kcal	326
Matières grasses	g	31
- dont acides gras saturés	g	12
Glucides	g	2.8
- dont sucres	g	0.8
Protéines	g	10
Sel (ClNa)	g	2.1
pH		6.3
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