



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE

DATUM

EDITIE N°

29/12/2020

pag 1-5

Productnaam	KALFSWORST HALF GEEL IM 1,7KG*6/E18
Artikel code	14553
Beschrijvende benaming	Kookworst op basis van varkens- en kalfsvlees
EAN code	95411319095317
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 op basis van varkens- en kalfsvlees		
Verpakkingstype	vacuüm		
Netto gewicht	1.7 kg		
Units / pack	1	gewicht / unit	1.7
Packs / box	6	gewicht / doos	10.2
Boxes / pallet	28	gewicht / pallet	285.6
Bewaar condities	4 °C		
Houdbaarheidsdatum	42 dagen		
Gebruiksaanwijzing	Bewaren bij max. 4°C, na openen beperkt houdbaar		
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		180 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
EDITIE N°

29/12/2020
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	168
	Netto gewicht	285.6 kg
	Bruto gewicht	364.616 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	65	Nee	Nee	Nee	
water	16	Nee	Nee	Nee	
varkensvet		Nee	Nee	Nee	
kalfsvlees	5	Nee	Nee	Nee	
zetmeel		Nee	Nee	Nee	
zout		Nee	Nee	Nee	
specerijen		Nee	Nee	Nee	
natuurlijk aroma		Nee	Nee	Nee	
specerijextract		Nee	Nee	Nee	
dextrose		Nee	Nee	Nee	
stabilisator: E450		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°A
29/12/2020
pag 3-5

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 (65%), water (16%), varkensvet, kalfsvlees (5%), zetmeel, zout, specerijen, natuurlijk aroma, specerijextract, dextrose, stabilisator: E450; antioxidant: E301; Kleurstof: E120; Conserveermiddel: E250

Claims op de verpakking

Belgisch vakmanschap, geen smaakversterkers

Quid declaratie

Varkensvlees (65%), kalfsvlees (5%)

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk, Ei

Gebruiksaanwijzingen

Bewaren bij max. 4°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	
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 VEAU 1/2 IM 1,7KG*6/E18
Code article (original)	14553
Statutory description	Saucisson cuit de viande de porc et de veau
EAN code	95411319095317
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 et de veau		
Type d'emballage	sous vide		
Poids net	1.7 kg		
Units / pack	1	poids / unit	1.7
Packs / box	6	poids / boîte	10.2
Boxes / pallet	28	poids / palette	285.6
Température de conservation	4 °C		
Durée de conservation	42 jours		
Guide d'utilisation	Tenir frais au max. 4°C. après ouverture, consommer rapidement		
Tracibilité			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire		
Codage	LXXXXXX		
Grandeur du lot			

3 – INFORMATIONS LOGISTIC

Emballage primaire	Type			pièce	
	Dimensions	Hauteur			110 mm
		Largeur			110 mm
		Longueur			180 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	168
	Net weight	285.6 kg
	Gross weight	364.616 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	65	Non	Non	Non	
eau		Non	Non	Non	
graisse de porc		Non	Non	Non	
viande de veau	5	Non	Non	Non	
amidon		Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
épices		Non	Non	Non	
arôme naturel		Non	Non	Non	
extraits d'épices		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
stabilisateur: E450		Non	Non	Non	
antioxydant: E301		Non	Non	Non	
colorant: E120		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

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

conservateur: E250		Non	Non	Non	

* Les fournisseurs pourraient être modifiés si ils 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 (65%), eau, graisse de porc, viande de veau (5%), amidon, sel, épices, arôme naturel, extraits d'épices, dextrose, stabilisateur: E450, antioxydant: E301, colorant: E120, conservateur: E250
Claims sur l'emballage
Savoir-faire Belge, sans exhausteurs de goût
Déclaration de QUID
Viande de porc (65%), viande de veau (5%)
Allergènes
Peut contenir des traces de: Lait, Oeuf
Mode d'utilisation
Tenir frais au max. 4°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 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	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