



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE

DATUM

EDITIE N°

6/08/2019

pag 1-5

<b>Productnaam</b>	CK SAU IM MUSHR 1/2 DFM 2.1KG*8/E18
<b>Artikel code</b>	31271
<b>Beschrijvende benaming</b>	Kookworst van varkensvlees met champignons
<b>EAN code</b>	5411319095338
<b>EEG code</b>	B002

### 1 – PRODUCTIE SITE

<b>Bedrijf</b>	Dacor, Imperial Meat Products VOF
<b>EEG code</b>	B2
<b>Adres</b>	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
<b>Telefoon / fax</b>	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
<b>Contact persoon</b>	
<b>Naam</b>	Emma Gheysens
<b>E-mail</b>	emma.gheysens@campofriofg.com
<b>GSM</b>	+32 (0)93 700 395

### 2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

<b>Korte product omschrijving</b>	Kookworst van varkensvlees met champignons		
<b>Verpakkingstype</b>	ander		
<b>Netto gewicht</b>	2.1 kg		
<b>Units / pack</b>	1	gewicht / unit	2.1
<b>Packs / box</b>	8	gewicht / doos	16.8
<b>Boxes / pallet</b>	28	gewicht / pallet	470.4
<b>Bewaar condities</b>	4 °C		
<b>Houdbaarheidsdatum</b>	42 dagen		
<b>Gebbruiksaanwijzing</b>	0		
<b>Traceerbaarheid</b>			
<b>Lot definitie</b>	At random geselecteerde nummers		
<b>Code</b>	LXXXXXX		
<b>Lot grootte</b>			

### 3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

<b>Primaire verpakking</b>	<b>Type</b>	piece	
	<b>Dimensies</b>	<b>Hoogte</b>	115 mm
		<b>Breedte</b>	120 mm
		<b>Lengte</b>	205 mm
		<b>Kaliber</b>	
	<b>Tarra</b>	<b>Plastiek</b>	
		<b>Papier</b>	
<b>Metaal</b>			
<b>Andere</b>			
<b>Secundaire verpakking</b>	<b>Type</b>	box	
	<b>Dimensies</b>	<b>Hoogte</b>	241 mm
		<b>Breedte</b>	400 mm
		<b>Lengte</b>	600 mm
		<b>Kaliber</b>	
	<b>Tarra</b>	<b>Plastiek</b>	
		<b>Papier</b>	
<b>Metaal</b>			
<b>Andere</b>			



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

6/08/2019  
pag 2-5

Tertiaire verpakking	Type		
	Dimensies	Hoogte	
		Breedte	
		Lengte	
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
		Metaal	
Andere			

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	224
	Netto gewicht	470.4 kg
	Bruto gewicht	552.24 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	55	Nee	Nee	Nee	
Champignons	20	Nee	Nee	Nee	
Water		Nee	Nee	Nee	
Varkensvet		Nee	Nee	Nee	
Zetmeel		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Natuurlijk aroma		Nee	Nee	Nee	
Specerijextracten		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	
Stabilisator: E450		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	





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 <sub>2</sub> .	-	
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	1256
Energie	kcal	304
Totaal vet	g	28.3
- waarvan verzadigd vet	g	10.8
Koolhydraten	g	3.0
- waarvan suikers	g	1.6
Eiwitten	g	9
Zout	g	2.1
pH		6.2
aw		0.97

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	< 1.10 <sup>5</sup>
Enterobacteriaceae	cfu/g	< 1.10 <sup>3</sup>
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 <sup>3</sup>
Salmonella spp	cfu/25g	afwezig / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	afwezig / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 <sup>5</sup>



## INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
DATE 6/08/2019  
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	CK SAU IM MUSHR 1/2 DFM 2.1KG*8/E18
Code article (original)	31271
Statutory description	Sausisson cuit de viande de porc aux champignons.
EAN code	5411319095338
N° CE	B002

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	Emma Gheysens
E-mail	emma.gheysens@campofriofg.com
Mobile	+32 (0)93 700 395

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Sausisson cuit de viande de porc aux champignons.		
Type d'emballage	autre		
Poids net	2.1 kg		
Units / pack	1	poids / unit	2.1
Packs / box	8	poids / boîte	16.8
Boxes / pallet	28	pods / palette	470.4
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	115 mm
		Largeur	120 mm
		Longueur	205 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
Emballage secondaire	Type	boîte	
	Dimensions	Hauteur	241 mm
		Largeur	400 mm
		Longueur	600 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
	Autres		



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
 DATE 6/08/2019  
 EDITION N° pag 2-5

Emballage tertiaire	Type		
	Dimensions	Hauteur	
		Largeur	
		Longueur	
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métaux	
		Autres	

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	224
	Net weight	470.4 kg
	Gross weight	552.24 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	55	Non	Non	Non	
Champignons	20	Non	Non	Non	
Eau		Non	Non	Non	
Grasse de porc		Non	Non	Non	
Amidon		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Arôme naturelle		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	
Stabilisateur: E450		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A  
DATE 6/08/2019  
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.

<b>Liste d'ingrédients</b>
Viande de porc (55 %), champignons (20%), eau, grasse de porc, amidon, sel, arôme naturelle, extraits d'épices, antioxydant: E301; colorant: E120; stabilisateur: E450; conservateur: E250.
<b>Claims sur l'emballage</b>
0
<b>Déclaration de QUID</b>
55%
<b>Allergènes</b>
Peut contenir des traces de: Lait, Oeuf
<b>Mode d'utilisation</b>
Tenir au frais: 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	1256
Energie	kcal	304
Matières grasses	g	28.3
- dont acides gras saturés	g	10.8
Glucides	g	3.0
- dont sucres	g	1.6
Protéines	g	9
Sel (ClNa)	g	2.1
pH		6.2
aw		0.97

8- CHARACTERISTICS MICROBIOLOGIQUE

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	< 1.10 <sup>5</sup>
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10 <sup>3</sup>
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 <sup>3</sup>
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 <sup>5</sup>