

	<p>PRODUCTSPECIFICATIE</p>	<p>VERSIE</p> <p>DATUM 12/05/2020</p> <p>EDITIE N° pag 1-5</p>
---	----------------------------	--

<b>Productnaam</b>	LUNCHWORST PATRON 1.8KG*8/E18
<b>Artikel code</b>	14723
<b>Beschrijvende benaming</b>	Kookworst van varkensvlees
<b>EAN code</b>	5411319095772
<b>EEG code</b>	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	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofriofg.com">imperialmeat.quality@campofriofg.com</a>	
GSM	+32 (0)93 700 295	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Kookworst van varkensvlees			
Verpakkingstype	ander			
Netto gewicht	1.75 kg	Vast gewicht of variabel	Metrological e	no
Units / pack		1 gewicht / unit		1.75
Packs / box		8 gewicht / doos		14
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet		392
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	290 mm	
		Breedte	60 mm	
		Hoogte	240 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  
EDITIE N°

12/05/2020  
pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	224
	Netto gewicht	392 kg
	Bruto gewicht	471 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	75	Nee	Nee	Nee	
Water		Nee	Nee	Nee	
Varkensvet		Nee	Nee	Nee	
Zetmeel		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Aroma		Nee	Nee	Nee	
Rookaroma		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Specerijextract		Nee	Nee	Nee	
Glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
Smaakversterker: E621		Nee	Nee	Nee	
Stabilisator: E450		Nee	Nee	Nee	



## PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°B  
12/05/2020  
pag 3-5

Kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E325		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E252		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 (75%), water, varkensvet, zetmeel, zout, aroma, rookaroma, dextrose, specerijen, specerijextract, glucosestroop, smaakversterker: E621; stabilisator: E450; kleurstof: E120; antioxidant: E301; zuurteregelaar: E325; conserveermiddel: E250, E252.

**Claims op de verpakking**

Belgisch vakmanschap; bron van eiwitten

**Quid declaratie**

75%

**Allergenen**

Kan sporen bevatten van: melk, ei.



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

B  
12/05/2020  
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 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.



## PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°B  
12/05/2020  
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	1404	421
Energie	kcal	339	102
Totaal vet	g	31.0	9.3
- waarvan verzadigd vet	g	11.8	3.5
Koolhydraten	g	3.1	0.9
- waarvan suikers	g	1.1	0.3
Vezels	g	0.00	0.00
Eiwitten	g	12	3.6
Zout	g	2.0	0.60

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	< 1.10 <sup>4</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>4</sup>



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B  
DATE 12/05/2020  
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	SAUCISSON DE PRAGUE PATRON 1.8KG*8/E18
Code article (original)	14723
Description statutaire	Saucisson cuit de viande de porc
EAN code	5411319095772
N° CE	B2

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – 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	<a href="mailto:imperialmeat.quality@campofrio.com">imperialmeat.quality@campofrio.com</a>	
Mobile	+32 (0)93 700 295	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson cuit de viande de porc				
Type d'emballage	autre				
Poids net	1.75 kg	Poids fixe ou variable	Variable	Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		1.75
Packs / box		8	poids / boîte		14
Boxes / Palette		28	poids / palette		392
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	pièce		
	Dimensions	Longueur	290 mm	
		Largeur	60 mm	
		Hauteur	240 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 12/05/2020  
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	224
	Poids net	392 kg
	Poids brut	471 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	75	Non	Non	Non	
Eau		Non	Non	Non	
Graisse de porc		Non	Non	Non	
Amidon		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Arôme		Non	Non	Non	
Arôme de fumée		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Epices		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Exhausteur de goût: E621		Non	Non	Non	
Stabilisant: E450		Non	Non	Non	



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION  
DATE  
EDITION N°B  
12/05/2020  
pag 3-5

Colorant: E120		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E325		Non	Non	Non	
Conervateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	

\* 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 (75%), eau, graisse de porc, amidon, sel, arôme, arôme de fumée, dextrose, épices, extrait d'épice, sirop de glucose, exhausteur de goût: E621; stabilisant: E450; colorant: E120; antioxydant: E301; régulateur d'acidité: E325; conservateurs: E250, E252.

**Claims sur l'emballage**

Savoir-faire Belge; Source de protéines

**Déclaration de QUID**

75%

**Allergènes**

Peut contenir des traces de: lait, oeuf





FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B  
 DATE 12/05/2020  
 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  
12/05/2020  
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	1404	421
Energie	kcal	339	102
Matières grasses	g	31.0	9.3
- dont acides gras saturés	g	11.8	3.5
Glucides	g	3.1	0.9
- dont sucres	g	1.1	0.3
Fibres alimentaires	g	0.00	0.00
Protéines	g	12	3.6
Sel	g	2.0	0.60

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	< 1.10 <sup>4</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>4</sup>