



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION

B

DATE

21/11/2019

EDITION N°

pag 1-5

|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Nom du produit          | JAMBON LA LYS BRAISE LEI 6.1KG*3/E18 |
| Code article (original) | 28712                                |
| Description statutaire  | Jambon cuit                          |
| EAN code                | 5411761079375                        |
| 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         | Céline Budenaerts<br><a href="mailto:imperialmeat.quality@campofrio.com">imperialmeat.quality@campofrio.com</a><br>+32 (0)93 700 295 |                                   |
| 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 | Jambon cuit                             |                        |                 |                |        |
| Type d'emballage              | sous vide                               |                        |                 |                |        |
| Poids net                     | 6.07 kg                                 | Poids fixe ou variable |                 | Metrological e | no     |
| Unités / pack                 |                                         | 1                      | poids / unité   |                | 6.07   |
| Packs / box                   |                                         | 3                      | poids / boîte   |                | 18.21  |
| Boxes / Palette               |                                         | 28                     | poids / palette |                | 509.88 |
| Température de conservation   | 4 °C                                    |                        |                 |                |        |
| Durée de conservation         | 42 jours                                |                        |                 |                |        |
| Guide d'utilisation           | 0                                       |                        |                 |                |        |
| Traçabilité                   |                                         |                        |                 |                |        |
| Définition du lot             | numéros sélectionnés de façon aléatoire |                        |                 |                |        |
| Codage                        | LXXXXXX                                 |                        |                 |                |        |
| Grandeur du lot               |                                         |                        |                 |                |        |

## 3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

|                      |            |            |        |  |
|----------------------|------------|------------|--------|--|
| Emballage primaire   | Type       | pièce      |        |  |
|                      | Dimensions | Longueur   | 210 mm |  |
|                      |            | Largeur    | 160 mm |  |
|                      |            | Hauteur    | 220 mm |  |
|                      |            | Calibre    |        |  |
|                      | Tares      | Plastiques |        |  |
|                      |            | Papier     |        |  |
|                      |            | Métals     |        |  |
| Autres               |            |            |        |  |
| 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  
DATE  
EDITION N°

B  
21/11/2019  
pag 2-5

|                     |            |            |
|---------------------|------------|------------|
| Emballage tertiaire | Type       |            |
|                     | Dimensions | Longueur   |
|                     |            | Largeur    |
|                     |            | Hauteur    |
|                     |            | Calibre    |
|                     | Tares      | Plastiques |
|                     |            | Papier     |
|                     |            | Métals     |
|                     |            | Autres     |

|          |                  |           |
|----------|------------------|-----------|
| Palettee | Type             | pallet    |
|          | Boxes/couche     | 4         |
|          | Couche/Palette   | 7         |
|          | Boxes / Palette  | 28        |
|          | Unités / Palette | 84        |
|          | Poids net        | 509.88 kg |
|          | Poids brut       | 591 kg    |
|          | Longueur         | 1200 mm   |
|          | Largeur          | 800 mm    |
|          | Hauteur          | 1837 mm   |

## 4- DECLARATION D'INGREDIENTS

| INGREDIENT<br>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites). | % | GMO<br>Oui/Non | Ionisé<br>Oui/Non | Particule<br>nano<br>Oui/Non | Pays d'origine |
|----------------------------------------------------------------------------------|---|----------------|-------------------|------------------------------|----------------|
| Viande de porc                                                                   |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Sel                                                                              |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Dextrose                                                                         |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Arôme naturels                                                                   |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Arômes                                                                           |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Extrait d'épice                                                                  |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Antioxydant: E301                                                                |   | Non            | Non               | Non                          |                |
| Conservateur: E250                                                               |   | Non            | Non               | Non                          |                |
|                                                                                  |   |                |                   |                              |                |
|                                                                                  |   |                |                   |                              |                |
|                                                                                  |   |                |                   |                              |                |
|                                                                                  |   |                |                   |                              |                |
|                                                                                  |   |                |                   |                              |                |



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION  
DATE  
EDITION N°B  
21/11/2019  
pag 3-5

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

\* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont approuvés 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, sel, dextrose, arôme naturels, arômes, extrait d'épice, antioxydant: E301; conservateur: E250.

## Claims sur l'emballage

magistral

## Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 103g de viande.

## Allergènes

## Mode d'utilisation

0



# FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION  
DATE  
EDITION N°

B  
21/11/2019  
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 B  
DATE 21/11/2019  
EDITION N° pag 5-5

## 6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

|                   |  |
|-------------------|--|
| Couleur/Apparence |  |
| Odeur             |  |
| Texture           |  |
| Goût              |  |
| Autres            |  |

## 7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

| Paramètres                 | Unité | Valeur Pro 100g | Valeur Portion |
|----------------------------|-------|-----------------|----------------|
| Energie                    | kJ    | 554             | 166            |
| Energie                    | kcal  | 132             | 40             |
| Matières grasses           | g     | 5.2             | 1.6            |
| - dont acides gras saturés | g     | 1.9             | 0.6            |
| Glucides                   | g     | 0.7             | 0.2            |
| - dont sucres              | g     | 0.7             | 0.2            |
| Protéines                  | g     | 21              | 6.3            |
| Sel                        | g     | 1.8             | 0.55           |
| pH                         |       | 6.2             | 6.2            |
| aw                         |       | 0.970           | 0.970          |

## 8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| 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     |



## PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°B  
21/11/2019  
pag 1-5

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| Productnaam            | LEIELANDERHAM BRAISE LEI 6.1KG*3/E18 |
| Artikel code           | 28712                                |
| Beschrijvende benaming | Kookham                              |
| EAN code               | 5411761079375                        |
| EEG code               | B2                                   |

1a – PRODUCTIE SITE1b – 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@campofrio.com">imperialmeat.quality@campofrio.com</a> |                                   |
| GSM             | +32 (0)93 700 295                                                                          |                                   |

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

|                            |                                 |                          |  |                |        |
|----------------------------|---------------------------------|--------------------------|--|----------------|--------|
| Korte product omschrijving | Kookham                         |                          |  |                |        |
| Verpakkingstype            | vacuüm                          |                          |  |                |        |
| Netto gewicht              | 6.07 kg                         | Vast gewicht of variabel |  | Metrological e | no     |
| Units / pack               |                                 | 1 gewicht / unit         |  |                | 6.07   |
| Packs / box                |                                 | 3 gewicht / doos         |  |                | 18.21  |
| Boxes / pallet             |                                 | 28 gewicht / pallet      |  |                | 509.88 |
| 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 | Lengte   | 210 mm |  |
|                       |           | Breedte  | 160 mm |  |
|                       |           | Hoogte   | 220 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°

21/11/2019  
pag 2-5

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

|        |                 |  |           |
|--------|-----------------|--|-----------|
| Pallet | Type            |  | pallet    |
|        | Cases / Layer   |  | 4         |
|        | Layers / Pallet |  | 7         |
|        | Cases / Pallet  |  | 28        |
|        | Units / Pallet  |  | 84        |
|        | Netto gewicht   |  | 509.88 kg |
|        | Bruto gewicht   |  | 591 kg    |
|        | Lengte          |  | 1200 mm   |
|        | Breedte         |  | 800 mm    |
|        | Hoogte          |  | 1837 mm   |

## 4- INGREDIENTEN DECLARATIE

| INGREDIENT<br><i>(Afnemende hoeveelheid en onderverdeling van de ingrediënten)</i> | % | GMO<br>Ja/Nee | Ionisatie<br>Ja/Nee | Nano<br>partikels<br>Ja/Nee | Land van herkomst |
|------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------|---------------------|-----------------------------|-------------------|
| Varkensvlees                                                                       |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Zout                                                                               |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Dextrose                                                                           |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Natuurlijke aroma's                                                                |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Aroma                                                                              |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Specerijextract                                                                    |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Antioxidant: E301                                                                  |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
| Conserveermiddel: E250                                                             |   | Nee           | Nee                 | Nee                         |                   |
|                                                                                    |   |               |                     |                             |                   |
|                                                                                    |   |               |                     |                             |                   |
|                                                                                    |   |               |                     |                             |                   |
|                                                                                    |   |               |                     |                             |                   |
|                                                                                    |   |               |                     |                             |                   |



## PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°B  
21/11/2019  
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, zout, dextrose, natuurlijke aroma's, aroma, specerijextract, antioxidant: E301; conserveermiddel: E250

**Claims op de verpakking**

meesterlyck

**Quid declaratie**

100g product bereid uit 103g vlees.

**Allergenen****Gebruiksaanwijzingen**

0



# PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE B  
DATUM 21/11/2019  
EDITIE N° 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 (Amygdalus communis L.)                                                                          | -            |                                        |
| b. Hazelnoten (Corylus avellana)                                                                            | -            |                                        |
| c. Walnoten (Juglans regia)                                                                                 | -            |                                        |
| d. Cashew (Anacardium occidentale)                                                                          | -            |                                        |
| e. Pecannoot (Carya illinoensis)                                                                            | -            |                                        |
| f. Brasiliaanse noot (Bertholletia excels)                                                                  | -            |                                        |
| g. Pistache noot (Pistacia vera)                                                                            | -            |                                        |
| h. Macadamia noot en Queensland noot (Macadamia Ternifolia)                                                 | -            |                                        |
| 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  
21/11/2019  
pag 5-5

## 6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

|                 |  |
|-----------------|--|
| Kleur/Voorkomen |  |
| Geur            |  |
| Textuur         |  |
| Smaak           |  |
| Andere          |  |

## 7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

| Parameters              | Eenheid | Waarde<br>Per 100g | Waarde<br>Portie |
|-------------------------|---------|--------------------|------------------|
| Energie                 | kJ      | <u>554</u>         | <u>166</u>       |
| Energie                 | kcal    | <u>132</u>         | <u>40</u>        |
| Totaal vet              | g       | <u>5.2</u>         | <u>1.6</u>       |
| - waarvan verzadigd vet | g       | <u>1.9</u>         | <u>0.6</u>       |
| Koolhydraten            | g       | 0.7                | 0.2              |
| - waarvan suikers       | g       | 0.7                | 0.2              |
| Eiwitten                | g       | 21                 | 6.3              |
| Zout                    | g       | 1.8                | 0.55             |
| pH                      |         | 6.2                | 6.2              |
| aw                      |         | 0.970              | 0.970            |

## 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> |