



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 11/05/2023
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	IM COOKED HAM BASIC 5.95 KG
Code article (original)	41930
Description statutaire	Jambon cuit
EAN code	95411761419303
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	Griet De Coster	
Nom	Griet De Coster	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Jambon cuit				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	6.15 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		6.15
Packs / box		3	poids / boîte		18.45
Boxes / Palette		28	poids / palette		516.6
Température de conservation	Conserver au frais à max. 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	255 mm	
		Largeur	200 mm	
		Hauteur	160 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
		Autres		
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	238 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
		Autres		



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT		VERSION	A
		DATE	19/08/2025
		EDITION N°	pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	84
	Poids net	516.6 kg
	Poids brut	602.668 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1816 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



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT		VERSION	A
		DATE	19/08/2025
		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	-	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT	VERSION	A
	DATE	19/08/2025
	EDITION N°	pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	430	129
Energie	kcal	102	31
Matières grasses	g	3.5	1.1
- dont acides gras saturés	g	1.3	0.4
Glucides	g	0.6	0.2
- dont sucres	g	0.1	0.0
Fibres alimentaires	g	0.10	0.03
Protéines	g	17	5.1
Sel	g	2.0	0.60

8- CRITERES MICROBIOLOGIQUES(*)

(*) Selon Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Paramètres	Unité	Tolérances après emballé	Fin de la durée de conservation
Flore total aérobie	cfu/g	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁶
Enterobactéries	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bacteriés lactiques	cfu/g	3 x 10 ²	3 x 10 ²

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE DATUM EDITIE N° A 11/05/2023 pag 1-5
---	---------------------	---

Productnaam	IM COOKED HAM BASIC 5.95 KG
Artikel code	41930
Beschrijvende benaming	Kookham
EAN code	95411761419303
EEG code	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	Griet De Coster imperialmeat.quality@campofriofig.com	
Naam		
E-mail		
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Kookham				
Verpakkingstype	vacuüm				
Netto gewicht	6.15 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1	gewicht / unit		6.15
Packs / box		3	gewicht / doos		18.45
Boxes / pallet		28	gewicht / pallet		516.6
Bewaar condities	Koel bewaren bij max. 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	255 mm
		Breedte	200 mm
		Hoogte	160 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
		Metaal	
		Andere	

Secundaire verpakking	Type	Box	
	Dimensies	Lengte	600 mm
		Breedte	400 mm
		Hoogte	238 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
		Metaal	
		Andere	



PRODUCTSPECIFICATIE		VERSIE	
		DATUM	11/08/2025
		EDITIE N°	pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	84
	Netto gewicht	516.6 kg
	Bruto gewicht	602.668 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1816 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	82	Nee	Nee	Nee	
water		Nee	Nee	Nee	
zout		Nee	Nee	Nee	
aroma's		Nee	Nee	Nee	
dextrose		Nee	Nee	Nee	
specerij		Nee	Nee	Nee	
stabilisator: E407		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E316		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE		VERSIE DATUM EDITIE N°	A 11/08/2025 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 illinoiesis)	-	
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.	-	
13. Lupine en producten hiervan	-	
14. Weekdieren en producten hiervan	-	
15. Andere	-	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A
DATUM 11/08/2025
EDITIE N° pag 5-5

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde per 100g	Waarde per portie van 30g
Energie	kJ	430	129
Energie	kcal	102	31
Totaal vet	g	3.5	1.1
- waarvan verzadigd vet	g	1.3	0.4
Koolhydraten	g	0.6	0.2
- waarvan suikers	g	0.1	0.0
Vezels	g	0.10	0.03
Eiwitten	g	17	5.1
Zout	g	2.0	0.60

8- MICROBIOLOGISCHE CRITERIA (*)

(*) volgens Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Parameters	Eenheid	Tolerantie na verpakken	Einde houdbaarheid
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	3×10^4	3×10^6
Enterobacteriaceae	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	cfu/g	3×10^2	3×10^2