



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

20/06/2019
pag 1-5

Productnaam	DS SMS IM MILANO 1/2 DFM 2.1KG*6/E18.
Artikel code	14978
Beschrijvende benaming	Gerookte gefermenteerde salami van varkensvlees.
EAN code	5411363205127
EEG code	B117

1 – PRODUCTIE SITE

Bedrijf	Imperial, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B117
Adres	Grote Baan 200, 9920 LOVENDEGEM
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact persoon	
Naam	Emma Gheysens
E-mail	emma.gheysens@campofriofg.com
GSM	+32 (0)93 700 395

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gerookte gefermenteerde salami van varkensvlees.		
Verpakkingstype	vacuüm		
Netto gewicht	2.162 kg		
Units / pack	1	gewicht / unit	2.162
Packs / box	6	gewicht / doos	12.972
Boxes / pallet	28	gewicht / pallet	363.216
Bewaar condities	7 °C		
Houdbaarheidsdatum	56 dagen		
Gebruiksaanwijzing	0		
Traceerbaarheid			
Lot definitie	At random geselecteerde nummers		
Code	LXXXXXX		
Lot grootte			

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece	
	Dimensies	Hoogte	120 mm
		Breedte	120 mm
		Lengte	220 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°

20/06/2019
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	168
	Netto gewicht	363.216 kg
	Bruto gewicht	445.088 kg
	Hoogte	1837 mm
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm

4- INGREDIENTEN DECLARATIE

INGREDIENT (Afnemende hoeveelheid en ondervdeling van de ingrediënten)	%	GMO Ja/Nee	Ionisatie Ja/Nee	Nano partikels Ja/Nee	Land van herkomst
Varkensvlees		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Specerijen (MOSTERD)		Nee	Nee	Nee	
Kruiden		Nee	Nee	Nee	
Likeur		Nee	Nee	Nee	
Aroma		Nee	Nee	Nee	
Smaakversterker: E621		Nee	Nee	Nee	
Varkenshemoglobine		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250, E252		Nee	Nee	Nee	



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
20/06/2019
pag 3-5

Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Rookaroma		Nee	Nee	Nee	
Rook		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: Conserveermiddel: E202, E235		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, Zout, Glucosestroop, Dextrose, Specerijen (MOSTERD), Kruiden, Likeur, Aroma, Smaakversterker: E621; Varkenshemoglobine, Antioxidant: E301; Kleurstof: E120; Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten, Rookaroma, Rook. Oppervlaktebehandeling: Conserveermiddel: E202, E235

Claims op de verpakking

Natuurlijk gerookt en gedroogd, glutenvrij, Belgisch vakmanschap, bron van eiwitten

Quid declaratie

100g product bereid uit 110g vlees.

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk, Selderij

Gebruiksaanwijzingen

Uit de zon en droog bewaren. 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 (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.	-	
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.



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE A
 DATUM 20/06/2019
 EDITIE N° pag 5-5

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	Roodroze met witte markeringen van vet.
Geur	Typische geur van gefermenteerde, gerookte salami.
Textuur	Zacht, goede cohesie en verdeling van vet, medium gemalen.
Smaak	Typische smaak van gefermenteerde, gerookte salami.
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	1492
Energie	kcal	360
Totaal vet	g	32.0
- waarvan verzadigd vet	g	12.0
Koolhydraten	g	0.1
- waarvan suikers	g	0.1
Eiwitten	g	18
Zout	g	3.4
pH		4.7
aw		0.94

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	-^-
Enterobacteriaceae	cfu/g	< 1.10^3
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10^3
Salmonella spp	cfu/25g	afwezig / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10^2
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 8/07/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DS SMS IM MILANO 1/2 DFM 2.1KG*6/E18.
Code article (original)	14978
Statutory description	Salami fermenté et fumé de porc.
EAN code	5411363205127
N° CE	B117

1 – SITE DE PRODUCTION

Entreprise	Imperial, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B117
Adresse	Grote Baan 200, 9920 LOVENDEGEM
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact	
Nom	Emma Gheysens
E-mail	emma.gheysens@campofriofig.com
Mobile	+32 (0)93 700 395

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Salami fermenté et fumé de porc.		
Type d'emballage	sous vide		
Poids net	2.162 kg		
Units / pack	1	poids / unit	2.162
Packs / box	6	poids / boîte	12.972
Boxes / pallet	28	pods / palette	363.216
Température de conservation	7 °C		
Durée de conservation	56 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		piece
	Dimensions	Hauteur	120 mm
		Largeur	120 mm
		Longueur	220 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 8/07/2020
EDITION N° pag 2-5

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

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	168
	Net weight	363.216 kg
	Gross weight	445.088 kg
	Height	1837 mm
	Length	1200 mm
	Width	800 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT (Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc		Non	Non	Non	
Graisse de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Sextrose		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Maltodextrine		Non	Non	Non	
Epices (moutarde)		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Protéine de porc		Non	Non	Non	
Extrait végétale		Non	Non	Non	
Ail		Non	Non	Non	
Exhausteur de goût: E621		Non	Non	Non	
Colorant: E120		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION
DATE
EDITION N°

A
8/07/2020
pag 3-5

Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	
Arôme de fumée naturel		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateur: E202		Non	Non	Non	

* 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.

Liste d'ingrédients

Viande de porc, Graisse de porc, Sel, Dextrose, Sirop de glucose, Maltodextrine, Épices (MOUTARDE), Antioxydant: E301; Protéine de porc, Extrait végétale, Ail, Exhausteur de goût: E621; Colorant: E120; Conservateur: E250, E252; Arôme de fumée naturel, Fumée, Ferments.
Traitement de surface: Conservateur: E202.

Claims sur l'emballage

Fumé et séché naturellement

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 110g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de: Lait, Céleri

Mode d'utilisation

Garder au sec et à l'abri du soleil. Après ouverture, consommer rapidement.



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 8/07/2020
EDITION N° pag 4-5

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 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.



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION
DATE
EDITION N°

A
8/07/2020
pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIC

Couleur/Apparence	Rose rouge avec des marques blanches de graisse.
Odeur	Odeur typique de salami fermenté et fumé.
Texture	Doux, bonne cohésion et répartition des graisses, moyen haché.
Goût	Goût typique de salami fermenté, fumé.
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	1492
Energie	kcal	360
Matières grasses	g	32
- dont acides gras saturés	g	12
Glucides	g	0.1
- dont sucres	g	0.1
Protéines	g	18
Sel (ClNa)	g	3.4
pH		4.7
aw		0.94

8- CHARACTERISTICS MICROBIOLOGIQUE

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	-^-
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10^3
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10^2
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-