



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°12/03/2020
pag 1-5

Productnaam	DS SDS AO PATRON SBR 230G*10/693
Artikel code	14930
Beschrijvende benaming	Gefermenteerde droge worst van varkensvlees
EAN code	5411363101641
EEG code	B280

1a – PRODUCTIE SITE1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Champlon, Imperial Meat Products VOF	Champlon, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B280	B280
Adres	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville	
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact persoon		
Naam	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
GSM	+32 (0)93 700 395	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gefermenteerde droge worst van varkensvlees				
Verpakkingstype	Verpakt onder beschermende atmosfeer.				
Netto gewicht	230 g	Vast gewicht of variabel		Metrological e	yes
Units / pack		1 gewicht / unit			0.23
Packs / box		10 gewicht / doos			2.3
Boxes / pallet		96 gewicht / pallet			220.8
Bewaar condities					0
Houdbaarheidsdatum					56 dagen
Gebruiksaanwijzing					0
Traceerbaarheid					0
Lot definitie					At random geselecteerde nummers
Code					LXXXXXX
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	35 mm	
		Breedte	280 mm	
		Hoogte	35 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
Papier				
Metaal				
Andere				
Secundaire verpakking	Type	Box		
	Dimensies	Lengte	383 mm	
		Breedte	243 mm	
		Hoogte	101 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
Papier				
Metaal				
Andere				



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

12/03/2020
pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	8
	Layers / Pallet	12
	Cases / Pallet	96
	Units / Pallet	960
	Netto gewicht	220.8 kg
	Bruto gewicht	273.256 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1362 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		Nee	Nee	Nee	
zout		Nee	Nee	Nee	
dextrose		Nee	Nee	Nee	
specerijen		Nee	Nee	Nee	
kruiden		Nee	Nee	Nee	
specerijextracten		Nee	Nee	Nee	
wijn		Nee	Nee	Nee	
antioxidant (natriumascorbaat)		Nee	Nee	Nee	
smaakversterker (mononatriumglutamaat)		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel (natriumnitriet, kaliumnitraat)		Nee	Nee	Nee	
fermenten		Nee	Nee	Nee	
oppervlaktebehandeling; stabilisator: glycerol		Nee	Nee	Nee	
kleurstof: titaandioxide		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
12/03/2020
pag 3-5

conserveermiddel: melkzuur, kaliumsorbaat		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, dextrose, specerijen, kruiden, specerijextracten, wijn, antioxidant (natriumascorbaat); smaakversterker (mononatriumglutamaat); conserveermiddel: natriumnitriet, kaliumnitraat; fermenten; oppervlaktebehandeling: stabilisator: glycerol; kleurstof: titaandioxide; conserveermiddel: melkzuur, kaliumsorbaat

Claims op de verpakking

Quid declaratie

100g product bereid uit 161g vlees.

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A
 DATUM 12/03/2020
 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 (<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 ₂ .	-	
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°A
12/03/2020
pag 5-56- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde per 100g	Waarde per portie van g
Energie	kJ	1908	0
Energie	kcal	461	0
Totaal vet	g	40.0	0.0
- waarvan verzadigd vet	g	15.0	0.0
Koolhydraten	g	0.2	0.0
- waarvan suikers	g	0.2	0.0
Vezels	g		
Eiwitten	g	25	0.0
Zout	g	4.0	0.00

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	#N/A
Enterobacteriaceae	cfu/g	#N/A
Staphylococcus aureus	cfu/g	#N/A
Salmonella spp	cfu/25g	#N/A
Listeria monocytogenes	cfu/25g	#N/A
Lactobacillus spp	cfu/g	#N/A



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 12/03/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DS SDS AO PATRON SBR 230G*10/693
Code article (original)	14930
Description statutaire	Saucisson sec fermenté à base de viande de porc
EAN code	5411363101641
N° CE	B280

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Champlon, Imperial Meat Products VOF	Champlon, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B280	B280
Adresse	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Ter	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fermenté à base de viande de porc			
Type d'emballage	Emballé sous atmosphère protectrice			
Poids net	230 g	Poids fixe ou variable		Metrological e
Unités / pack		1	poids / unité	0.23
Packs / box		10	poids / boîte	2.3
Boxes / Palette		96	poids / palette	220.8
Température de conservation	0			
Durée de conservation	56 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	piece		
	Dimensions	Longueur	35 mm	
		Largeur	280 mm	
		Hauteur	35 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	383 mm	
		Largeur	243 mm	
		Hauteur	101 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 12/03/2020
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	8
	Couche/Palette	12
	Boxes / Palette	96
	Unités / Palette	960
	Poids net	220.8 kg
	Poids brut	273.256 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1362 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		Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
épices		Non	Non	Non	
plantes aromatiques		Non	Non	Non	
extraits de plantes aromatiques		Non	Non	Non	
vin		Non	Non	Non	
antioxydant (ascorbate de sodium)		Non	Non	Non	
exhausteur de goût (glutamate monosodique)		Non	Non	Non	
conservateur (nitrite de sodium, nitrate de potassium)		Non	Non	Non	
ferments		Non	Non	Non	
traitement de surface:		Non	Non	Non	
stabilisateur (glycérol)		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°A
12/03/2020
pag 3-5

colorant (dioxyde de titane)		Non	Non	Non	
conservateur (acide lactique)		Non	Non	Non	
sorbate de potassium		Non	Non	Non	

* 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, épices, plantes aromatiques, extraits de plantes aromatiques, vin, antioxydant (ascorbate de sodium); exhausteur de goût (glutamate monosodique-; conservateur (nitrite de sodium, nitrate de potassium); ferments, traitement de surface: stabilisateur (glycérol); colorant (dioxyde de titane); conservateur (acide lactique, sorbate de potassium)

Claims sur l'emballage

0

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 161g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de: Lait



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 12/03/2020
 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 A
DATE 12/03/2020
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de g
Energie	kJ	1908	0
Energie	kcal	461	0
Matières grasses	g	40.0	0.0
- dont acides gras saturés	g	15.0	0.0
Glucides	g	0.2	0.0
- dont sucres	g	0.2	0.0
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	25	0.0
Sel	g	4.0	0.00

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	#N/A
Enterobactéries	cfu/g	#N/A
Staphylococcus aureus	cfu/g	#N/A
Salmonella spp	cfu/25g	#N/A
Listeria monocytogenes	cfu/25g	#N/A
Lactobacillus spp	cfu/g	#N/A