



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 29/06/2020
EDITIE N° pag 1-5

| | |
|-------------------------------|---|
| Productnaam | Pain d'Ardenne |
| Artikel code | 13417 |
| Beschrijvende benaming | Gefermenteerd vleesproduct met varkensvlees |
| EAN code | 95410916059616 |
| EEG code | B280 |

1 – PRODUCTIE SITE

| | |
|------------------------|--|
| Bedrijf | Champlon, Imperial Meat Products VOF |
| EEG code | 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 | Gefermenteerd vleesproduct met varkensvlees | | |
| Verpakkingstype | MAP | | |
| Netto gewicht | 1.512 kg | | |
| Units / pack | 1 | gewicht / unit | 1.512 |
| Packs / box | 1 | gewicht / doos | 1.512 |
| Boxes / pallet | 105 | gewicht / pallet | 158.76 |
| Bewaar condities | 12 °C | | |
| Houdbaarheidsdatum | 56 dagen | | |
| Gebbruiksaanwijzing | / | | |
| Traceerbaarheid | | | |
| Lot definitie | At random geselecteerde nummers | | |
| Code | LXXXXXX | | |
| Lot grootte | | | |

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

| | | | |
|------------------------------|------------------|----------------|--------|
| Primaire verpakking | Type | Piece | |
| | Dimensies | Hoogte | 90 mm |
| | | Breedte | 170 mm |
| | | Lengte | 170 mm |
| | | Kaliber | |
| | Tarra | Plastiek | |
| | | Papier | |
| Metaal | | | |
| Andere | | | |
| Secundaire verpakking | Type | Box | |
| | Dimensies | Hoogte | 130 mm |
| | | Breedte | 231 mm |
| | | Lengte | 231 mm |
| | | Kaliber | |
| | Tarra | Plastiek | |
| | | Papier | |
| Metaal | | | |
| Andere | | | |



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

29/06/2020
pag 2-5

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

| | | |
|--------|-----------------|-----------|
| Pallet | Type | Pallet |
| | Cases / Layer | 15 |
| | Layers / Pallet | 7 |
| | Cases / Pallet | 105 |
| | Units / Pallet | 105 |
| | Netto gewicht | 1.512 |
| | Bruto gewicht | 210.77 kg |
| | Hoogte | 1060 mm |
| | Lengte | 800 mm |
| | Breedte | 1200 mm |

4- INGREDIËNTEN DECLARATIE

| INGREDIËNT <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 | |
| MELK poeder | | Nee | Nee | Nee | |
| dextrose | | Nee | Nee | Nee | |
| maltodextrine | | Nee | Nee | Nee | |
| specerijen | | Nee | Nee | Nee | |
| kruiden | | Nee | Nee | Nee | |
| kruidenextracten | | Nee | Nee | Nee | |
| antioxidant: E301 | | Nee | Nee | Nee | |
| aroma | | Nee | Nee | Nee | |
| conserveermiddel: E250 | | Nee | Nee | Nee | |
| conserveermiddel: E252 | | Nee | Nee | Nee | |
| fermenten | | Nee | Nee | Nee | |



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

a
29/06/2020
pag 3-5

| | | | | | |
|--|--|-----|-----|-----|--|
| oppervlaktebehandeling: kleurstof: E170, Conserveermiddel: E202 | | 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, MELKpoeder, Dextrose, Maltodextrine, Specerijen, Kruiden, Kruidenextracten, Antioxidant: E301; Aroma, Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten, Oppervlaktebehandeling: Kleurstof: E170, Conserveermiddel: E202, E235.

Claims op de verpakking

Glutenvrij, Belgisch vakmanschap, Geen smaakversterkers, Bron van eiwitten, Langzaam gerijpt, in de ardennen geproduceerd

Quid declaratie

100g product bereid uit 150g vlees.

Allergenen

Bevat: Melk.

Gebruiksaanwijzingen

/



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.

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

| | |
|-----------------|---|
| Kleur/Voorkomen | Rood/roze met witte markeringen van vet |
| Geur | Kenmerken van ingedroogde geharde worst |
| Textuur | Zacht, goede cohesie en verdeling van vet, medium gemalen |
| Smaak | Kenmerken van ingedroogde geharde worst |
| Andere | |

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

| Parameters | Eenheid | Waarde Per 100g |
|-------------------------|---------|--------------------|
| Energie | kJ | 1255 |
| Energie | kcal | 301 |
| Totaal vet | g | 21 |
| - waarvan verzadigd vet | g | 8.0 |
| Koolhydraten | g | 0.1 |
| - waarvan suikers | g | 0.1 |
| Eiwitten | g | 28 |
| Zout | g | 4.1 |
| pH | | 5.2 |
| aw | | 0.92 |

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| Parameters | Eenheid | Waarde |
|-------------------------|---------|---------------|
| Totaal aeroob kiemgetal | cfu/g | - |
| Enterobacteriaceae | cfu/g | < 1.103 |
| Staphylococcus aureus | cfu/g | < 1.103 |
| Salmonella spp | cfu/25g | afwezig / 25g |
| Listeria monocytogenes | cfu/25g | < 1.102 |
| Lactobacillus spp | cfu/g | - |



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION a
 DATE 29/06/2020
 EDITION N° pag 1-5

| | |
|-------------------------|---|
| Nom du produit | Pain d'Ardenne |
| Code article (original) | 13417 |
| Statutory description | Produit à base de viande de porc fermenté |
| EAN code | 95410916059616 |
| N° CE | B280 |

1 – SITE DE PRODUCTION

| | |
|-----------------|--|
| Entreprise | Champlon, Imperial Meat Products VOF |
| N° CE | B280 |
| Adresse | 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@campofriofg.com |
| Mobile | +32 (0)93 700 395 |

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

| | | | |
|-------------------------------|---|----------------|----------|
| Description de produit courte | Produit à base de viande de porc fermenté | | |
| Type d'emballage | MAP | | |
| Poids net | 1.512 kg | | |
| Units / pack | 1 | poids / unit | 1.512 |
| Packs / box | 1 | poids / boîte | 1.512 |
| Boxes / pallet | 105 | pods / palette | 158.76 |
| Température de conservation | | | 12 °C |
| Durée de conservation | | | 56 jours |
| Guide d'utilisation | / | | |
| Tracibilité | | | |
| Définition du lot | numéros sélectionnés de façon aléatoire | | |
| Codage | LXXXXXX | | |
| Grandeur du lot | | | |

3 – INFORMATIONS LOGISTIC

| | | | |
|----------------------|------------|------------|--------|
| Emballage primaire | Type | Piece | |
| | Dimensions | Hauteur | 90 mm |
| | | Largeur | 170 mm |
| | | Longueur | 170 mm |
| | | Calibre | |
| | Tares | Plastiques | |
| | | Papier | |
| Métals | | | |
| Autres | | | |
| Emballage secondaire | Type | Box | |
| | Dimensions | Hauteur | 130 mm |
| | | Largeur | 231 mm |
| | | Longueur | 231 mm |
| | | Calibre | |
| | Tares | Plastiques | |
| | | Papier | |
| Métals | | | |
| Autres | | | |



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION a
 DATE 29/06/2020
 EDITION N° pag 2-5

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

| | | |
|--------|-----------------|-----------|
| Pallet | Type | Pallet |
| | Cases / Layer | 15 |
| | Layers / Pallet | 7 |
| | Cases / Pallet | 105 |
| | Units / Pallet | 105 |
| | Net weight | 158.76 kg |
| | Gross weight | 210.77 kg |
| | Height | 1060 mm |
| | Length | 800 mm |
| | Width | 1200 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 | |
| poudre de LAIT | | Non | Non | Non | |
| dextrose | | Non | Non | Non | |
| maltodextrine | | Non | Non | Non | |
| épices | | Non | Non | Non | |
| plantes aromatiques | | Non | Non | Non | |
| extrait de plantes aromatiques | | Non | Non | Non | |
| antioxydant: E301 | | Non | Non | Non | |
| arômes | | Non | Non | Non | |
| conservateur: E250 | | Non | Non | Non | |
| conservateur: E252 | | Non | Non | Non | |
| ferments | | Non | Non | Non | |



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION a
DATE 29/06/2020
EDITION N° pag 3-5

| | | | | | |
|--|--|-----|-----|-----|--|
| traitement de surface: colorant: E170, conservateur: E202, E235 | | 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, sel, LAIT en poudre, dextrose, maltodextrine, épices, Plantes aromatiques, extrait de plantes aromatiques, Antioxydant: E301; Arômes, Conservateur: E250, E252; Ferments, Traitement de surface: colorant: E170, conservateur: E202, E235.

Claims sur l'emballage

Sans gluten, fabrication belge, sans exhausteurs de goût, sources de protéines, Lentement mûri, Fabriqué en Ardenne

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 150g de viande.

Allergènes

Contient: Lait.

Mode d'utilisation

/



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.

6- STANDARD ORGANOLEPTIC

| | |
|-------------------|---|
| Couleur/Apparence | Rouge/rose avec des marques blanches de graisse |
| Odeur | Caractéristique de la saucisse séchée |
| Texture | Doux, bon cohésion et répartition des graisses, moyen haché |
| Goût | Caractéristique de la saucisse séchée |
| Autres | |

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONNEL

| Paramètres | Unité | Valeur (et tolérance) Par 100g |
|----------------------------|-------|-----------------------------------|
| Energie | kJ | 1255 |
| Energie | kcal | 301 |
| Matières grasses | g | 21 |
| - dont acides gras saturés | g | 8.0 |
| Glucides | g | 0.1 |
| - dont sucres | g | 0.1 |
| Protéines | g | 28 |
| Sel (ClNa) | g | 4.1 |
| pH | | 5.2 |
| aw | | 0.92 |

8- CHARACTERISTICS MICROBIOLOGIQUE

| Paramètres | Unité | Valeur |
|------------------------|---------|--------------|
| Flore total aérobie | cfu/g | - |
| Enterobactéries | cfu/g | < 1.103 |
| Staphylococcus aureus | cfu/g | < 1.103 |
| Salmonella spp | cfu/25g | Absent / 25g |
| Listeria monocytogenes | cfu/25g | < 1.102 |
| Lactobacillus spp | cfu/g | - |