



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 27/01/2020
EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	DS SDS MA GENOVA SAL DFM 1.4KG*10/E18
Artikel code	13396
Beschrijvende benaming	salami van varkensvlees.
EAN code	5410916058166
EEG code	B280

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Champlon, Imperial Meat Products VOF	Champlon, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B280	B280
Adres	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Ten	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	emma.gheysens@campofriofg.com	
GSM	+32 (0)93 700 395	

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	salami van varkensvlees.		
Verpakkingstype	MAP		
Netto gewicht	1.358 kg		
Units / pack	1	gewicht / unit	1.358
Packs / box	10	gewicht / doos	13.58
Boxes / pallet	28	gewicht / pallet	380.24
Bewaar condities	18 °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	80 mm	
		Breedte	110 mm	
		Lengte	520 mm	
	Tarra	Kaliber		
		Plastiek		
Papier				
Metaal				
Secundaire verpakking	Type			
	Dimensies	Hoogte	241 mm	
		Breedte	400 mm	
		Lengte	600 mm	
	Tarra	Kaliber		
		Plastiek		
Papier				
Metaal				
	Andere			



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

27/01/2020
pag 2-5

Tertiaire verpakking	Type			
	Dimensies	Hoogte	1837 mm	
		Breedte	800 mm	
		Lengte	1200 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
Metaal				
Andere				

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	280
	Netto gewicht	380.24 kg
	Bruto gewicht	462.92 kg
	Hoogte	1837 mm
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 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	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Maltodextrine		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Specerijextracten		Nee	Nee	Nee	
Kruidenextracten		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: Kleurstof: E170		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E202		Nee	Nee	Nee	



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
 DATUM
 EDITIE N°

A
 27/01/2020
 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, Maltodextrine, Specerijen, Specerijextracten, Kruidenextracten, Antioxidant: E301; Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten. Oppervlaktebehandeling: Kleurstof: E120; Conserveermiddel: E202

Claims op de verpakking

Glutenvrij, Bron van eiwitten, Belgisch vakmanschap, Geproduceerd in de Ardennen, Geen smaakversterkers

Quid declaratie

100g product bereid uit 132g vlees.

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk

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

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	1520
Energie	kcal	366
Totaal vet	g	30
- waarvan verzadigd vet	g	11
Koolhydraten	g	0.1
- waarvan suikers	g	0.1
Eiwitten	g	24
Zout	g	3.6
pH		
aw		

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 27/01/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DS SDS MA GENOVA SAL DFM 1.4KG*10/E18
Code article (original)	13396
Description statutaire	Salami de porc.
EAN code	5410916058166
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 - Ten	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	emma.gheysens@campofriofg.com	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Salami de porc.		
Type d'emballage	MAP		
Poids net	1.358 kg		
Unités / pack	1	poids / unité	1.358
Packs / box	10	poids / boîte	13.58
Boxes / Palette	28	poids / palette	380.24
Température de conservation	18 °C		
Durée de conservation	56 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	Hauteur	80 mm	
		Largeur	110 mm	
		Longueur	520 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métaux				
Autres				
Emballage secondaire	Type			
	Dimensions	Hauteur	241 mm	
		Largeur	400 mm	
		Longueur	600 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métaux				
Autres				



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
 DATE 27/01/2020
 EDITION N° pag 2-5

Emballage tertiaire	Type			
	Dimensions	Hauteur	1837 mm	
		Largeur	800 mm	
		Longueur	1200 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métaux				
Autres				

Palettee	Type	pallet		
	Boxes/couche	4		
	Couche/Palette	7		
	Boxes / Palette	28		
	Unités / Palette	280		
	Poids net	380.24 kg		
	Poids brut	462.92 kg		
	Hauteur	1837 mm		
	Longueur	1200 mm		
	Largeur	800 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	
Maltodextrine		Non	Non	Non	
Épices		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Extraits de plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250, E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Traitement de surface: Colorant: E170		Non	Non	Non	
Conservateur: E202		Non	Non	Non	



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.

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

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

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	1520
Energie	kcal	366
Matières grasses	g	30
- dont acides gras saturés	g	11
Glucides	g	0.1
- dont sucres	g	0.1
Protéines	g	24
Sel	g	3.6
pH		
aw		

8- CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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	-^-