



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 30/03/2020
EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	Marcassou- Saucisson d'Ardenne
Artikel code	13918
Beschrijvende benaming	DS SMS MA MARC W/G SHB 225G*12/222
EAN code	5410916000141
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@campofrio.com
GSM	+32 (0)93 700 395

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving			
Verpakkingstype	MAP		
Netto gewicht	225 g		
Units / pack	1	Weight / pack	0.225
Packs / box	12	Weight / box	2.7
Boxes / pallet	120	Weight / pallet	324
Bewaar condities			18 °C
Houdbaarheidsdatum			56 dagen
Gebbruiksaanwijzing	For an optimal taste open 15min before use. Remove skin before use		
Traceerbaarheid			
Lot definitie			
Code			
Lot grootte			

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type		Piece
	Dimensies	Hoogte	300 mm
		Breedte	85 mm
		Lengte	40 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			
Secundaire verpakking	Type		Box
	Dimensies	Hoogte	95 mm
		Breedte	240 mm
		Lengte	340 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

30/03/2020
pag 2-5

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

Pallet	Type	
	Cases / Layer	10
	Layers / Pallet	12
	Cases / Pallet	120
	Units / Pallet	1440
	Netto gewicht	0.225
	Bruto gewicht	374.72 kg
	Hoogte	1300 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	
specerijen		Nee	Nee	Nee	
kruiden		Nee	Nee	Nee	
look		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: natriumascorbaat		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: natriumnitriet		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: kaliumnitraat		Nee	Nee	Nee	
fermenten		Nee	Nee	Nee	
rook		Nee	Nee	Nee	
oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: r		Nee	Nee	Nee	



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°A
30/03/2020
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, specerijen, kruiden, look, antioxidant: natriumascorbaat; conserveermiddel: natriumnitriet, kaliumnitraat; fermenten, rook, oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: natamycine

Claims op de verpakking

bron van proteïnen, zonder kleurstoffen, glutenvrij, geproduceerd in de ardenen

Quid declaratie

100g product bereid uit 141g vlees.

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk

Gebruiksaanwijzingen

Uit de zon 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 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	1648
Energie	kcal	397
Totaal vet	g	33
- waarvan verzadigd vet	g	13
Koolhydraten	g	0.1
- waarvan suikers	g	0.1
Eiwitten	g	25
Zout	g	4.1
pH		4.9
aw		0.90

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 30/03/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	Marcassou- Saucisson d'Ardenne
Code article (original)	13918
Statutory description	DS SMS MA MARC W/G SHB 225G*12/222
EAN code	5410916000141
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			
Type d'emballage	MAP		
Poids net	225 g		
Units / pack	1	Weight / pack	0.225
Packs / box	12	Weight / box	2.7
Boxes / pallet	120	Weight / pallet	324
Température de conservation			18 °C
Durée de conservation			56 jours
Guide d'utilisation	Pour un goût optimal, dégustez-le 15min après ouverture. Enlever la peau avant consommation		
Tracibilité			
Définition du lot			
Codage			
Grandeur du lot			

3 – INFORMATIONS LOGISTIC

Emballage primaire	Type		Piece
	Dimensions	Hauteur	300 mm
		Largeur	85 mm
		Longueur	40 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
Emballage secondaire	Type		Box
	Dimensions	Hauteur	95 mm
		Largeur	240 mm
		Longueur	340 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
	Autres		



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
 DATE 30/03/2020
 EDITION N° pag 2-5

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

Pallet	Type	
	Cases / Layer	10
	Layers / Pallet	12
	Cases / Pallet	120
	Units / Pallet	1440
	Net weight	324 kg
	Gross weight	374.72 kg
	Height	1300 mm
	Length	1200 mm
	Width	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	
épices		Non	Non	Non	
ail		Non	Non	Non	
plantes aromatiques		Non	Non	Non	
antioxydant: ascorbate de sodium		Non	Non	Non	
conservateur: nitrite de sodium		Non	Non	Non	
conservateur: nitrate de potassium		Non	Non	Non	
ferments		Non	Non	Non	
fumée		Non	Non	Non	
traitement de surface: conservateur: natamyc		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 30/03/2020
EDITION N° pag 3-5

* 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, dextrose, épices, ail, plantes aromatiques, antioxidant: ascorbate de sodium; conservateur: nitrite de sodium, nitrate de potassium; ferments, fumée, traitement de surface: conservateur: natamycine

Claims sur l'emballage

source de proteines, sans colorants, sans gluten, fabriqué en ardenne

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 141g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de: Lait

Mode d'utilisation

A garder à l'abri du soleil, après ouverture, consommer rapidement



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 & NUTRITIONEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	1648
Energie	kcal	397
Matières grasses	g	33
- dont acides gras saturés	g	13
Glucides	g	0.1
- dont sucres	g	0.1
Protéines	g	25
Sel (ClNa)	g	4.1
pH		4.9
aw		0.90

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	-