



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 26/04/2019
EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	DS SDS MA APERITIVO PP BTS 500G*3/222
Artikel code	13167
Beschrijvende benaming	Gefermenteerde droge worst van varkensvlees.
EAN code	5410916043759
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	emma.gheysens@campofriofg.com
GSM	+32 (0)93 700 395

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gefermenteerde droge worst van varkensvlees.		
Verpakkingstype	MAP		
Netto gewicht	500 g		
Units / pack	1	gewicht / unit	0.5
Packs / box	3	gewicht / doos	1.5
Boxes / pallet	120	gewicht / pallet	180
Bewaar condities	18 °C		
Houdbaarheidsdatum	56 dagen		
Gebbruiksaanwijzing	0		
Traceerbaarheid			
Lot definitie	At random geselecteerde nummers		
Code	LXXXXXX		
Lot grootte			

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece	
	Dimensies	Hoogte	230 mm
		Breedte	120 mm
		Lengte	30 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			
Secundaire verpakking	Type		
	Dimensies	Hoogte	105 mm
		Breedte	246 mm
		Lengte	346 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

26/04/2019
pag 2-5

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

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	10
	Layers / Pallet	12
	Cases / Pallet	120
	Units / Pallet	360
	Netto gewicht	180 kg
	Bruto gewicht	231.68 kg
	Hoogte	1410 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	
dextrose		Nee	Nee	Nee	
maltodextrine		Nee	Nee	Nee	
specerijen		Nee	Nee	Nee	
specerijextracten		Nee	Nee	Nee	
look		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
fermenten		Nee	Nee	Nee	
omhulling: rundercollageen		Nee	Nee	Nee	



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
26/04/2019
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, Look, Antioxidant: E301; Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten. Omhulling: Rundercollageen.

Claims op de verpakking

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

Quid declaratie

100g product bereid uit 180g vlees.

Allergenen

Kan sporen bevatten van melk. Geproduceerd in een vestiging waar noten worden verwerkt.

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 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	Roodroze met witte markeringen van vet.
Geur	Typische geur van gedroogde, gefermenteerde worst.
Textuur	Zacht, goede cohesie en verdeling van vet, medium gemalen.
Smaak	Typische smaak van gedroogde, gefermenteerde worst.
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	2058
Energie	kcal	496
Totaal vet	g	40
- waarvan verzadigd vet	g	14
Koolhydraten	g	1.0
- waarvan suikers	g	1.0
Eiwitten	g	33
Zout	g	4.6
pH		5.7
aw		0.75

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 26/04/2019
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DS SDS MA APERITIVO PP BTS 500G*3/222
Code article (original)	13167
Statutory description	Saucisson sec fermenté de porc.
EAN code	5410916043759
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	emma.gheysens@campofriofg.com
Mobile	+32 (0)93 700 395

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson sec fermenté de porc.		
Type d'emballage	MAP		
Poids net	500 g		
Units / pack	1	poids / unit	0.5
Packs / box	3	poids / boîte	1.5
Boxes / pallet	120	pods / palette	180
Température de conservation	18 °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	230 mm
		Largeur	120 mm
		Longueur	30 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
Emballage secondaire	Type		
	Dimensions	Hauteur	105 mm
		Largeur	246 mm
		Longueur	346 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
Métals			
	Autres		



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
 DATE 26/04/2019
 EDITION N° pag 2-5

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

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	10
	Layers / Pallet	12
	Cases / Pallet	120
	Units / Pallet	360
	Net weight	180 kg
	Gross weight	231.68 kg
	Heigt	1410 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	
dextrose		Non	Non	Non	
maltodextrine		Non	Non	Non	
épices		Non	Non	Non	
extraits d'épices		Non	Non	Non	
ail		Non	Non	Non	
antioxydant: E301		Non	Non	Non	
conservateur: E250, E252		Non	Non	Non	
ferments		Non	Non	Non	
enrobage: collagène bovin		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 26/04/2019
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, Maltodextrine, Épices, Extraits d'épices, Ail, Antioxydant: E301; Conservateur: E250, E252; Ferments. Enrobage: Collagène bovin.

Claims sur l'emballage

Sans gluten, Source de protéines, Savoir-faire Belge, Fabriqué en Ardenne, Sans exhausteurs de goût

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 180g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de lait. Produit dans un atelier qui transforme également de fruits à coque.

Mode d'utilisation

Garder au sec et 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 illinoiesis)	-	
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 sulfureus 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	Rose rouge avec des marques blanches de graisse.
Odeur	Odeur typique de saucisson séché, fermenté.
Texture	Doux, bonne cohésion et répartition des graisses, moyen haché.
Goût	Goût typique de saucisson séché, fermenté.
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONNEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	2058
Energie	kcal	496
Matières grasses	g	40.0
- dont acides gras saturés	g	14.0
Glucides	g	1.0
- dont sucres	g	1.0
Protéines	g	33
Sel (ClNa)	g	4.6
pH		5.7
aw		0.75

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	-^-