



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 12/08/2022
EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	DS SDS MA BOULES PUR PORC BTS 500G*3/222
Artikel code	15559
Beschrijvende benaming	Gefermenteerde droge worst van varkensvlees.
EAN code	5411328103093
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 - 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	500 g	Vast gewicht of variabel		Metrological e yes
Units / pack		1 gewicht / unit		0.5
Packs / box		3 gewicht / doos		1.5
Boxes / pallet		120 gewicht / pallet		180
Bewaar condities	Uit de zon en droog bewaren. Na openen beperkt houdbaar.			
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	50 mm	
		Breedte	130 mm	
		Hoogte	210 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
Papier				
Metaal				
Andere				
Secundaire verpakking	Type	Box		
	Dimensies	Lengte	105 mm	
		Breedte	246 mm	
		Hoogte	346 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
		Metaal		
Andere				



PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE DATUM EDITIE N°	12/08/2022 pag 2-5
---------------------	------------------------------	-----------------------

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	10
	Layers / Pallet	12
	Cases / Pallet	120
	Units / Pallet	360
	Netto gewicht	180 kg
	Bruto gewicht	227.72 kg
	Lengte	1410 mm
	Breedte	1200 mm
	Hoogte	800 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	Eu
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		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E252		Nee	Nee	Nee	
fermenten		Nee	Nee	Nee	
ommanteling: rundercollageen		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A
 DATUM 12/08/2022
 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
12/08/2022
pag 5-56- 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- NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde per 100g	Waarde per portie van 30g
Energie	kJ	2026	608
Energie	kcal	488	146
Totaal vet	g	40	12.0
- waarvan verzadigd vet	g	15	4.6
Koolhydraten	g	<0.5	<0.5
- waarvan suikers	g	<0.5	<0.5
Vezels	g	0.00	0.00
Eiwitten	g	32	9.6
Zout	g	4.2	1.26

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	-^-