



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 12/07/2023
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DH ARD MA FIL.ARD.VAC DFM 2.3KG*8/E246
Code article (original)	14024
Description statutaire	Filet de porc fumé
EAN code	5410916083304
N° CE	B280

1a – SITE DE PRODUCTION1b – 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 - Te	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Griet De Coster	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Filet de porc fumé			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	2.318 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	2.318
Packs / box		8	poids / boîte	18.544
Boxes / Palette		28	poids / palette	519.232
Température de conservation	0			
Durée de conservation	70 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	Longueur	200 mm	
		Largeur	200 mm	
		Hauteur	60 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 12/07/2023
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	224
	Poids net	519.232 kg
	Poids brut	612.272 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 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	
Epices		Non	Non	Non	
Plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Poudre d'ail		Non	Non	Non	
Arôme		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Conservateur: E252		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 12/07/2023
 EDITION N° pag 4-5

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	-	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE 12/07/2023
EDITION N° pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	602	181
Energie	kcal	143	43
Matières grasses	g	3.0	0.9
- dont acides gras saturés	g	1.1	0.3
Glucides	g	0.9	0.3
- dont sucres	g	0.9	0.3
Fibres alimentaires	g	0.0	0.0
Protéines	g	28	8.4
Sel	g	4.4	1.32

8- CRITERES MICROBIOLOGIQUES(*)

(*) Selon Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Paramètres	Unité	Tolérances après emballé	Fin de la durée de conservation
Flore total aérobie	cfu/g	3×10^5	3×10^6
Enterobactéries	cfu/g	5×10^3	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3×10^3	3×10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	3×10^4	3×10^7

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE DATUM EDITIE N°	B 12/07/2023 pag 1-5

Productnaam	DH ARD MA FIL.ARD.VAC DFM 2.3KG*8/E246
Artikel code	14024
Beschrijvende benaming	Gerookte varkensfilet
EAN code	5410916083304
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 - Ter	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	Griet De Coster	
E-mail	imperialmeat.quality@camporfiofg.com	
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gerookte varkensfilet				
Verpakkingstype	vacuüm				
Netto gewicht	2.318 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1 gewicht / unit			2.318
Packs / box		8 gewicht / doos			18.544
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet			519.232
Bewaar condities	0				
Houdbaarheidsdatum	70 dagen				
Gebruiksaanwijzing	0				
Traceerbaarheid					
Lot definitie	At random geselecteerde nummers				
Code	LXXXXXX				
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type				piece
	Dimensies	Lengte			200 mm
		Breedte			200 mm
		Hoogte			60 mm
		Kaliber			
	Tarra	Plastiek			
		Papier			
Metaal					
Andere					
Secundaire verpakking	Type				Box
	Dimensies	Lengte			600 mm
		Breedte			400 mm
		Hoogte			241 mm
		Kaliber			
	Tarra	Plastiek			
		Papier			
Metaal					
Andere					



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

12/07/2023
pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	224
	Netto gewicht	519.232 kg
	Bruto gewicht	612.272 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1837 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	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Kruiden		Nee	Nee	Nee	
Lookpoeder		Nee	Nee	Nee	
Aroma		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E252		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E		Nee	Nee	Nee	
Rook		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

B
12/07/2023
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 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. Sulfiten, 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	-	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°B
12/07/2023
pag 5-56- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde per 100g	Waarde per portie van 30g
Energie	kJ	602	181
Energie	kcal	143	43
Totaal vet	g	3.0	0.9
- waarvan verzadigd vet	g	1.1	0.3
Koolhydraten	g	0.9	0.3
- waarvan suikers	g	0.9	0.3
Vezels	g	0.0	0.0
Eiwitten	g	28	8.4
Zout	g	4.4	1.32

8- MICROBIOLOGISCHE CRITERIA (*)

(*) volgens Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Parameters	Eenheid	Tolerantie na verpakken	Einde houdbaarheid
Totaal aerobisch kiemgetal	cfu/g	3×10^5	3×10^6
Enterobacteriaceae	cfu/g	5×10^3	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3×10^3	3×10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	cfu/g	3×10^7	3×10^7