
	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\03000\TF00003017V3.doc.
	<b>BACON DELUXE 1/2</b> <b>BACON DELUXE 1/2</b> <b>000.03.017</b>	Datum/Date: 10/01/2024      Versie/version : 3 Pag. 1 van 6

BEDRIJFSGEGEVENS / INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE	
Firmanaam & adres	L. MICHELSEN bvba - Producten L.M.J.      Smederijstraat 30      B – 2900 Schoten      België
Raison sociale et adresse	Tel.: 03/650.10.60      E-mail: <a href="mailto:info@lmj.be">info@lmj.be</a> Website: <a href="http://www.lmj.be">www.lmj.be</a>
BTW nummer / Numéro de TVA	BE 417.501.361
Erkenningsnr / Nr d'autorisation	B433
Contact	Zie website: <a href="http://www.lmj.be">www.lmj.be</a>
Kwaliteitslabel / Label qualité	Zie website: <a href="http://www.lmj.be">www.lmj.be</a>


PRODUCTSPECIFICATIES / SPECIFICATIONS DU PRODUIT	
Product / produit	Bacon deluxe / Bacon deluxe
Artikel nummer / référence	000.03.017
Intrastatnummer / Numéro Intrastat	0210.1981
Productbeschrijving / description du produit	Varkensvlees → Varkensrug ontbeend, ontzwoerd, ontvet zonder buikketting, gezouten, gerookt en ½ vacuüm verpakt in krimpzakken Viande de porc → Carré de porc, désossé, découenné, dégraissé sans chaîne du ventre, salé, fumé et emballé sous vide dans un sac rétractable.
Afmetingen / dimensions	½ stukken/pièces : lengte / longueur : 20 à 30 cm ; breedte / largeur : 12 à 14 cm ; hoogte / hauteur : 7 à 10 cm
eenheidsgewicht/poids unitaire	+/- 2,2 kg
Ingrediënten / Ingrédients	Varkensvlees, zout, glucosestroop, bewaarmiddel: E262, E250, E252, antioxidant: E301, gistextract, kruiden en specerijen, aroma, rook.      Viande de porc, sel, sirop de glucose, conservateur : E262, E250, E252, antioxydant: E301, extrait de levures, herbes et épices, arôme, fumée.
Leveringstermijn/délai de livraison	Besteldag / date de commande = A      Leveringsdag / date de livraison = B
Transport	Eigen vervoer – Transport LMJ

BEWAARVOORSCHRIFTEN / PRESCRIPTIONS DE CONSERVATION	
Stocktemperatuur / température de stockage	≤ 4°C
Leveringstemperatuur / température de livraison	≤ 4°C
Houdbaarheid bij levering in gesloten verpakking	60 dagen bij een bewaar temperatuur van 4 °C
Durée de conservation lors de la livraison en emballage fermé	60 jours à une température de 4°C
Houdbaarheid bij opening	Hangt af van de omgevings- en bewaarcondities (temp., vochtigheid, ...).
Durée de conservation lors de l'ouverture	Suivant les conditions ambiantes ( temp., humidité, ... ).
Transportcondities / conditions de transport	Gekoeld met temperatuurregistratie / Frigorifique avec enregistrement des températures

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\03000\TF00003017V3.doc.
	<b>BACON DELUXE 1/2</b> <b>BACON DELUXE 1/2</b> <b>000.03.017</b>	Datum/Date: 10/01/2024      Versie/version : 3 Pag. 2 van 6

**KENMERKEN VAN DE GRONDSTOFFEN / CARACTERISTIQUES DES INGREDIENTS**


Grondstof / EG-additief	%	Type EG-nr	Land van oorsprong	Opmerking
Varkensvlees Viande de porc	+/- 94		BE	Varkensrug Carré
Zout Sel	+/- 3,6		Europa/ Europe	Afkomstig uit ondergrondse zoutmijnen Proviert de mines de sel souterraines
Glucosestroop Sirop de glucose	<2			
Bewaarmiddel : natriumacetaat Conservateur : acétate de sodium	<2	E262		
Bewaarmiddel : natriumnitriet Conservateur : nitrite de sodium	<2	E250		
Bewaarmiddel: kaliumnitraat Conservateur: nitrate de potassium	<2	E252		
Antioxydant: natriumascorbaat Antioxydant: ascorbate de sodium	<2	E301		
Gistextract Extrait de levures	<2			
Kruiden en specerijen Herbes et épices	<2			
Aroma Arôme	<2			
Rook Fumée	<2			Klassieke manier, koude rook, afkomstig door frictie ( eik, beuk ) Méthode classique, fumée froide, obtenue par friction ( grumes de chêne, de hêtre )

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\03000\TF00003017V3.doc.
	<b>BACON DELUXE 1/2</b> <b>BACON DELUXE 1/2</b> <b>000.03.017</b>	Datum/Date: 10/01/2024      Versie/version : 3 Pag. 3 van 6

VERPAKKING EN ETIKETTERING / EMBALLAGE ET ETIQUETAGE		
Soort verpakking / type d'emballage	Krimpzakken / Sacs rétractables	
Omverpakking / suremballage	E2 bak / bac E2	
Pallet / palette	Hout / Bois – Plastiek / plastique      Afmetingen / dimension : 80 x 120	
Etiketgegevens / données d'étiquette	Naam product / nom du produit	Ja / oui
	Ingrediënten / ingrédients	Ja / oui
	Houdbaarheidsdatum / date limite de conservation	Ja / oui
	Bewaartemperatuur / température de conservation	Ja / oui
	Gewicht / poids	Indien gevraagd / si demandé
	Erkenningsnummer / numéro d'autorisation	Ja / oui
	Naam en adres producent / nom et adresse du producteur	Ja / oui
	EAN-code / code-EAN	Indien gevraagd / si demandé
Lotnummer / Numéro de lot	Ja / oui	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN / CARACTERISTIQUES ORGANIQUES	
Textuur / texture	Vast / Ferme
Kleur / couleur	Bruin, rood / brun, rouge
Smaak / saveur	Aangename rooksmaak / saveur fumée agréable
Reuk / arôme	Aangename rookgeur / arôme fumé agréable


NUTRITIONELE GEGEVENS / VALEUR NUTRITIVE (PER/PAR 100 GRAM)		
Energie	+/- 476 kJ / +/- 112kcal	Energie
Vetten	+/- 1.0 g	Graisses
- waarvan Verzadigde vetzuren	+/- 0.33 g	- dont:Acides gras saturés
Koolhydraten	< 5.0 g	Glucides
- waarvan Suikers	+/- 0.2 g	- dont:Sucres
Eiwitten	+/- 22.8 g	Protéines
Zout	+/- 3.6 g	Sel
<input type="checkbox"/> Theoretische waarden / valeurs théorétiques      of / ou <input checked="" type="checkbox"/> Analytische waarden / valeurs analytiques		

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\03000\TF00003017V3.doc.
	<b>BACON DELUXE 1/2</b> <b>BACON DELUXE 1/2</b> <b>000.03.017</b>	Datum/Date: 10/01/2024      Versie/version : 3 Pag. 4 van 6

**MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN / CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Zie extra bijlage ( Microbiologische richtwaarden en wettelijke microbiologische criteria van Universiteit Gent )

<b>AANWEZIGHEID VAN GMO / GGO</b>	<b>PRESENCE DE GMO / GGO</b>
Michielssen verklaart op basis van de verklaringen van de leveranciers van de grondstoffen dat dit artikel niet geproduceerd is met een genetisch gemodificeerde grondstof of met een grondstof die een GGO bevat waarbij de wettelijke drempelwaarde van 0,9 % (volgens art.12 van EU verordening 1829/2003) voor onvoorziene of technisch niet te voorkomen kruisbesmetting werd overschreden. Voor dit artikel geldt bijgevolg geen etiketteringsverplichting wat betreft GGO's of GMO's.	Michielssen déclare, sur base des informations transmises par les fournisseurs des ingrédients, que cet article n'est pas produit avec des ingrédients génétiquement modifiés ou avec une matière contenant un OGM dont la tolérance légale de 0,9 % (conformément à l'art. 12 du Règlement de l'UE 1829/2003) pour contamination croisée fortuite ou techniquement inévitable a été dépassée. Aucune obligation d'étiquetage ne s'applique donc à cet article pour ce qui concerne les OGM ou GMO.

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\03000\TF00003017V3.doc.
	<b>BACON DELUXE 1/2</b> <b>BACON DELUXE 1/2</b> <b>000.03.017</b>	Datum/Date: 10/01/2024      Versie/version : 3
		Pag. 5 van 6

<b>ALLERGENEN aanwezig in product / ALLERGENES présent dans le produit</b>		
<b>Allergeen / allergène</b>	<b>Ja oui</b>	<b>Nee Non</b>
Melk (inclusief lactose) / Lait (incl. lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eieren / Oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja / Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vis / Poisson	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schaal- en schelpdieren / crustacés et coquillages	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Selder / céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamzaad / Graine de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mosterd / Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine / Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noten / Noix*	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pinda / Cacahouète	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten / Gluten**	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weekdieren / Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sulfieten / Sulfites ( >10ppm ) (E220-E228 )	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

\* noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecanoten, pistachenoten en macadamianoten


noix: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches et noix de macadamia

\*\* gluten: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut

gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

Allergenenlijst kruiscontaminatie : zie bijlage, recente versie steeds beschikbaar op [www.lmj.be](http://www.lmj.be)

Liste d'allergènes contamination croisée : voir annexe, version récente disponible sur [www.lmj.be](http://www.lmj.be)

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\03000\TF00003017V3.doc.
	<b>BACON DELUXE 1/2</b> <b>BACON DELUXE 1/2</b> <b>000.03.017</b>	Datum/Date: 10/01/2024      Versie/version : 3 Pag. 6 van 6

TRACEBILITY & RECALL	TRACEBILITE ET RAPPEL
<p>Al onze goederen zijn voorzien van een etiket met een lotnummer. Dit lotnummer hangt samen met ons productieproces en laat ons toe te traceren zowel naar onze leverancier als naar onze klant. Dit lotnummer staat tevens vermeld op ons vervoerdocument en factuur. Ingeval van recall kunnen wij onze klanten onmiddellijk (binnen het uur of zelfs nog sneller) op de hoogte stellen van een eventueel probleem dat zich voordoet met dat betreffende lot. Zoals de wetgeving het voorschrijft, worden deze lotnummers gedurende twee jaar na houdbaarheidsdatum bewaard.</p> <p>Ingeval van problemen kan u ons contacteren op :  Telefoonnummers : <b>00(32)472/76.42.03</b> of <b>00(323)650.10.60</b>  E-mail : <a href="mailto:info@lmj.be">info@lmj.be</a></p>	<p>Toutes nos marchandises sont dotées d'une étiquette avec un numéro de lot. Ce numéro de lot dépend de notre processus de production et nous permet une traçabilité tant en amont (fournisseur) qu'en aval (client). Ce numéro de lot est en outre indiqué sur le bordereau de transport et la facture.</p> <p>En cas de rappel, nous pouvons informer nos clients immédiatement (dans l'heure, voire plus rapidement encore) d'un éventuel problème inhérent au lot en question. Ainsi que la loi l'exige, ces numéros de lots sont conservés pendant deux ans à compter de la date limite de conservation.</p> <p>En cas de problèmes, vous pouvez nous contacter aux :  Numéros de téléphone : <b>00(32)472/76.42.03</b> ou <b>00(323)650.10.60</b>  E-mail : <a href="mailto:info@lmj.be">info@lmj.be</a></p>



Deze technische fiche is ook geldig voor onderstaande artikelnummers / Cette fiche technique est aussi valable pour les numéros ci-dessous :

- 000.03.018      Bacon de luxe 1/2

Ontwerp : Verheyden Bart	Beoordeling : Van Schaeybroek Ronald	Goedgekeurd : Michielssen Louis-Philippe
--------------------------	--------------------------------------	--