	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\13000\TF00013006V5.doc.
	GEBAKKEN BUIKSPEK atm BACON CUIT atm 000.13.006	Datum/Date : 29/05/2019 Versie/version : 5 Pag. 1 van 5

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: info@lmj.be Fax: 03/651.66.18 Website: www.lmj.be
BTW nummer / Numéro de TVA	BE 417.501.361
Erkenningsnr / Nr d'autorisation	B433
Contact	Zie website : www.lmj.be
Kwaliteitslabel / Label qualité	Zie website : www.lmj.be

PRODUCTSPECIFICATIES / SPECIFICATIONS DU PRODUIT	
Product / produit	Gebakken buikspek atm./ bacon cuit atm
Artikel nummer / référence	000.13.006
Intrastatnummer / Numéro Intrastat	0210.1219
Productbeschrijving / description du produit	Varkensvlees → Varkensbuiken ontbeend, zonder kraakbeen, ontzwoerd, gezouten, gerookt, gesliced en gebakken, verpakt in schaalpjes. Viande de porc → Viande de porc ,desossé, sans croquant, découenne, salé, fumé, coupé, cuit et emballé sous atmosphère protectrice.
Afmetingen / dimensions	Variable
eenheidsgewicht/poids unitaire	+/- 1 kg
Ingrediënten / Ingrédients	Varkensvlees, zout, glucosestroop, bewaarmiddel: E262, E250, E252, antioxidant: E301, gistextract, aroma, kruiden en specerijen, rook(beukenhout). Viande de porc, sel, sirop de glucose, conservateur : E262, E250, E252, antioxygène : E301, extrait de levures, arôme, herbes et épices, fumée (bois d'hêtre).
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 Durée de conservation lors de la livraison en emballage fermé	60 dagen bij een bewaar temperatuur van 4 °C 60 jours à une température de 4°C
Houdbaarheid bij opening Durée de conservation lors de l'ouverture	Hangt af van de omgevings- en bewaarcondities (temp., vochtigheid, ...). Suivant les conditions conservation ambiantes (temp., humidité, ...).
Transportcondities / conditions de transport	Gekoeld met temperatuurregistratie / Frigorifique avec enregistrement des températures

ONTVANGEN
Door braeju om 11:11,11-3-21



PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT

Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\13000\TF00013006V5.doc.


GEBAKKEN BUIKSPEK atm
BACON CUIT atm
000.13.006

Datum/Date : 29/05/2019 Versie/version : 5

Pag. 2 van 5

KENMERKEN VAN DE GRONDSTOFFEN / CARACTERISTIQUES DES INGREDIENTS

Grondstof / EG-additief	%	Type EG-nr	Land van oorsprong	Opmerking
Varkensvlees Viande de porc	+/- 94		Europa/ Europe	Mager varkensvlees Viande de porc maigre
Zout Sel	+/- 4		Europa/ Europe	Afkomstig uit ondergrondse zoutmijnen Provient 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		
Antioxidant: natriumascorbaat Antioxygène: ascorbate de sodium	< 2	E301		
Gistextract Extrait de levures	< 2			
Aroma Arôme	< 2			
Kruiden en specerijen Herbes et épices	< 2			
Rook Fumée	< 2			Klassieke manier, koude rook, afkomstig door friktie (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\13000\TF00013006V5.doc.
	GEBAKKEN BUIKSPEK atm BACON CUIT atm 000.13.006	Datum/Date : 29/05/2019 Versie/version : 5 Pag. 3 van 5

VERPAKKING EN ETIKETTERING / EMBALLAGE ET ETIQUETAGE

Soort verpakking / type d'emballage	Schaaltje / baquet	
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	Snedes / Coupe
Kleur / couleur	Bruin, rood / brun, rouge
Smaak / saveur	Aangename gebakken rooksmaak / saveur rôtie agréable
Reuk / arôme	Aangename gebakken rookgeur / Arôme rôtie agréable

NUTRITIONELE GEGEVENS / VALEUR NUTRITIVE (PER/PAR 100 GRAM)

Energie	+/- 1596 kJ/ +/- 384 kcal	Energie
Vetten	+/- 28.8 g	Graisses
- waarvan Verzadigde vetzuren	+/- 9.5 g	-dont: Acides gras saturés
Koolhydraten	<5.0 g	Glucides
- waarvan Suikers	+/- 0.2 g	-dont: Sucres
Eiwitten	+/- 29.3 g	Protéines
Zout	+/- 4.0 g	Sel

Theoretische waarden / valeurs théorétiques of / ou Analytische waarden / valeurs analytiques

	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\13000\TF00013006V5.doc.
	GEBAKKEN BUIKSPEK atm BACON CUIT atm 000.13.006	Datum/Date : 29/05/2019 Versie/version : 5 Pag. 4 van 5

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN / CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

AANWEZIGHEID VAN GMO / GGO	PRESENCE DE GMO / GGO
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.

ALLERGENEN aanwezig in product / ALLERGENES présent dans le produit

Allergeen / allergène	Ja oui	Nee Non	Allergeen / allergène	Ja oui	Nee Non	Allergeen / allergène	Ja oui	Nee Non
Melkeiwitten / protéines de lait	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Gluten / gluten**	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Benzoëzuur / acide benzoïque (E210-E213)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose / lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfieten / sulfites (>10ppm) (E220-E228)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Parabenen / parabens (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eieren / oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Gelatine / gélatine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Tartrazine (E102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojawiitten / protéines de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fructose / fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	oranjegeelS / jaune orangé (E110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sojalecithine / lécithine de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Maïs / maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Azorubine (E122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vis / poisson	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cacao / cacao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Amarant / amarante (E123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schaal- en schelpdieren / crustacés et coquillages	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rijsmiddel / poudres à lever	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	BHA/BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Selder / céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sacharose / saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cochenillerood A/rouge cochenille A(E124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesam / sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Peulgewassen / Légumineuses	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sorbinezuur/acide ascorbique (E200-E203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mosterd / moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rundvlees / viande de bœuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Kaneel / cannelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine / lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Varkensvlees / viande de porc	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vanille / vanille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachiden / arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Kip / poulet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	GGO / OGM	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noten / noix*	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Glutaminaat / glutamate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Umbellifereae	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gisten / levures	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Koriander / coriandre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Wortel / carotte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weekdieren/Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						

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

noix: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, cacahuètes, 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

Liste d'allergènes contamination croisée : voir annexe, version récente disponible sur www.lmj.be

L.M.J.	PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DU PRODUIT	Doc.:Z:\TECHNISCHE FICHE\LMJProducten\Technische Fiches\13000\TF00013006V5.doc.
	GEBAKKEN BUIKSPEK atm BACON CUIT atm 000.13.006	Datum/Date : 29/05/2019 Versie/version : 5 Pag. 5 van 5

TRACEBILITY & RECALL

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 faktuur. 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.

Ingeval van problemen kan u ons contacteren op :

Telefoonnummers : **00(32)475/48.77.10** of **00(323)650.10.60**

Faxnummer : **00(323)651.66.18** E-mail : **info@lmj.be**

TRACEBILITE ET RAPPEL

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.

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.

En cas de problèmes, vous pouvez nous contacter aux :

Numéros de téléphone : **00(32)475/48.77.10** ou **00(323)650.10.60**

Numéro de fax : **00(323)651.66.18** E-mail : **info@lmj.be**



Deze artikelfiche is ook geldig voor onderstaande artikelnummers: / Les références suivantes présentent les mêmes caractéristiques :

- 000.13.011 Voorgebakken spek 1kg /Atm
- 000.13.028 Voorgebakken spek 1kg /Atm
- 000.13.040 Voorgebakken spek 1kg /Atm
- 000.13.016 Voorgebakken spek 1kg /Atm
- 000.13.044 Voorgebakken spek 1kg /Atm
- 000.13.009 Voorgebakken spek 1kg /Atm

Ontwerp : Verheyden Bart	Beoordeling : Michielssen Louis-Philippe	Goedgekeurd : Michielssen Lou
--------------------------	--	-------------------------------