



# INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°

20/11/2017  
pag 1-5

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| Productnaam            | Pancetta Supermagra    |
| Artikel code           | 12730                  |
| Beschrijvende benaming | Gedroogde gezouten ham |
| EAN code               | 2343510000000          |
| EEG code               |                        |

## 1 – PRODUCTIE SITE

|                 |                                         |
|-----------------|-----------------------------------------|
| Bedrijf         | Imperial Meat Products VOF              |
| EEG code        |                                         |
| Adres           | , FALSE                                 |
| Telefoon / fax  | +32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00 |
| Contact persoon |                                         |
| Naam            | 0                                       |
| E-mail          |                                         |
| GSM             |                                         |

## 2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

|                            |                        |                                 |       |
|----------------------------|------------------------|---------------------------------|-------|
| Korte product omschrijving | Gedroogde gezouten ham |                                 |       |
| Verpakkingstype            | ander                  |                                 |       |
| Netto gewicht              | 3.65 kg                |                                 |       |
| Units / pack               | 1                      | gewicht / unit                  | 3.65  |
| Packs / box                | 2                      | gewicht / doos                  | 7.3   |
| Boxes / pallet             | 42                     | gewicht / pallet                | 306.6 |
| Bewaar condities           | 4 °C                   |                                 |       |
| Houdbaarheidsdatum         | 63 dagen               |                                 |       |
| Gebruiksaanwijzing         | 0                      |                                 |       |
| Traceerbaarheid            |                        |                                 |       |
|                            | Lot definitie          | At random geselecteerde nummers |       |
|                            | Code                   | LXXXXXX                         |       |
|                            | Lot grootte            |                                 |       |

## 3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

|                       |           |          |        |
|-----------------------|-----------|----------|--------|
| Primaire verpakking   | Type      |          | piece  |
|                       | Dimensies | Hoogte   |        |
|                       |           | Breedte  |        |
|                       |           | Lengte   |        |
|                       |           | Kaliber  |        |
|                       | Tarra     | Plastiek |        |
|                       |           | Papier   |        |
|                       |           | Metaal   |        |
|                       |           | Andere   |        |
| Secundaire verpakking | Type      |          | box    |
|                       | Dimensies | Hoogte   | 600 mm |
|                       |           | Breedte  | 250 mm |
|                       |           | Lengte   | 185 mm |
|                       |           | Kaliber  |        |
|                       | Tarra     | Plastiek |        |
|                       |           | Papier   |        |
|                       |           | Metaal   |        |
|                       |           | Andere   |        |





## INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE  
DATUM  
EDITIE N°0  
20/11/2017  
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, Natuurlijk aroma, Specerijen, Antioxidant: E301; Conserveermiddel: E250, E252

**Claims op de verpakking**

0

**Quid declaratie**

0%

**Allergenen**

Kan sporen bevatten van: Melk

**Gebruiksaanwijzingen**

0



# 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 (Amygdalus communis L.)                                                            | -            |                                        |
| b. Hazelnoten (Corylus avellana)                                                              | -            |                                        |
| c. Walnoten (Juglans regia)                                                                   | -            |                                        |
| d. Cashew (Anacardium occidentale)                                                            | -            |                                        |
| e. Pecannoot (Carya illinoensis)                                                              | -            |                                        |
| f. Brasiliaanse noot (Bertholletia excels)                                                    | -            |                                        |
| g. Pistache noot (Pistacia vera)                                                              | -            |                                        |
| h. Macadamia noot en Queensland noot (Macadamia Ternifolia)                                   | -            |                                        |
| 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. | -            |                                        |
| 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.



## INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE 0  
DATUM 20/11/2017  
EDITIE N° pag 5-5

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

|                 |  |
|-----------------|--|
| Kleur/Voorkomen |  |
| Geur            |  |
| Textuur         |  |
| Smaak           |  |
| Andere          |  |

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

| Parameters              | Eenheid | Waarde<br>Per 100g |
|-------------------------|---------|--------------------|
| Energie                 | kJ      | 1453               |
| Energie                 | kcal    | 350                |
| Totaal vet              | g       | 28.0               |
| - waarvan verzadigd vet | g       | 10.6               |
| Koolhydraten            | g       | 1.5                |
| - waarvan suikers       | g       | 1.5                |
| Eiwitten                | g       | 23                 |
| Zout                    | g       | 3.7                |
| pH                      |         |                    |
| aw                      |         |                    |

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

| Parameters              | Eenheid | Waarde        |
|-------------------------|---------|---------------|
| Totaal aeroob kiemgetal | cfu/g   | < 1.104       |
| Enterobacteriaceae      | cfu/g   | < 1.103       |
| Staphylococcus aureus   | cfu/g   | < 1.103       |
| Salmonella spp          | cfu/25g | afwezig / 25g |
| Listeria monocytogenes  | cfu/25g | afwezig / 25g |
| Lactobacillus spp       | cfu/g   | -             |