

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE DATUM EDITIE N° C 10/04/2024 pag 1-5
---	---------------------	---

Productnaam	PL CHK IM CHI.FIL.ASPARAG DFM 2KG*9/E246
Artikel code	12896
Beschrijvende benaming	Gebakken gekookt kippen- en kalkoenvlees met asperges
EAN code	95411319021477
EEG code	B834

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Cornby, Imperial Meat Products VOF	Cornby, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B834	B834
Adres	Akkerhage 6, 9000 GENT	Akkerhage 6, 9000 GENT
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact persoon		
Naam	Jolien De Mey	
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.org	
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gebakken gekookt kippen- en kalkoenvlees met asperges				
Verpakkingstype	vacuüm				
Netto gewicht	1.955 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1	gewicht / unit		1.955
Packs / box		9	gewicht / doos		17.595
Boxes / pallet		28	gewicht / pallet		492.66
Bewaar condities	Bewaren bij max. 4°C				
Houdbaarheidsdatum	42 dagen				
Gebruiksaanwijzing	0				
Traceerbaarheid					
Lot definitie	At random geselecteerde nummers				
Code	LXXXXXX				
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece	
	Dimensies	Lengte	150 mm
		Breedte	150 mm
		Hoogte	90 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°	10/04/2024 pag 2-5
---------------------	--	------------------------------	-----------------------

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	252
	Netto gewicht	492.66 kg
	Bruto gewicht	578.644 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
Kippenvlees	75	Nee	Nee	Nee	
Kalkoenvlees	15	Nee	Nee	Nee	
Groene asperges	5	Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
Aroma's		Nee	Nee	Nee	
Gehydrolyseerd maïseiwit		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E325		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E331		Nee	Nee	Nee	
Verdikkingsmiddel: E407		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°C
10/04/2024
pag 4-55- 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. 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	-	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°C
10/04/2024
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	731	219
Energie	kcal	176	53
Totaal vet	g	12	3.6
- waarvan verzadigd vet	g	3.6	1.1
Koolhydraten	g	1.9	0.6
- waarvan suikers	g	1.0	0.3
Vezels	g	0.0	0.0
Eiwitten	g	15	4.5
Zout	g	2.3	0.69

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 aeroob kiemgetal	cfu/g	3×10^4	3×10^6
Enterobacteriaceae	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	cfu/g	3×10^2	3×10^2