

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE DATUM EDITIE N° B 12/09/2023 pag 1-5
---	---------------------	---

Productnaam	DS SMS MA ST-REMAC WO/G DFM 1KG*15/E246
Artikel code	13936
Beschrijvende benaming	Gerookte Saucisson d'Ardenne
EAN code	5410916081010
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	Robby Deroo	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofig.com	
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gerookte Saucisson d'Ardenne				
Verpakkingstype	Verpakt onder beschermende atmosfeer.				
Netto gewicht	1.04 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	yes
Units / pack		1	gewicht / unit		1.04
Packs / box		15	gewicht / doos		15.6
Boxes / pallet		28	gewicht / pallet		436.8
Bewaar condities	0				
Houdbaarheidsdatum	56 dagen				
Gebruiksaanwijzing	0				
Traceerbaarheid					
Lot definitie	At random geselecteerde nummers				
Code	LXXXXXX				
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece	
	Dimensies	Lengte	485 mm
		Breedte	80 mm
		Hoogte	80 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	12/09/2023
		EDITIE N°	pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	420
	Netto gewicht	436.8 kg
	Bruto gewicht	524.8 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	
Varkenseiwit		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddelen: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Rook		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E235		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE B
DATUM 12/09/2023
EDITIE N° 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 (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 ₂ .	-	
13. Lupine en producten hiervan	-	
14. Weekdieren en producten hiervan	-	
15. Andere	-	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE B
DATUM 12/09/2023
EDITIE N° pag 5-5

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	
Geur	
Textuur	
Smaak	
Andere	

7- NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde per 100g	Waarde per portie van 30g
Energie	kJ	1560	468
Energie	kcal	376	113
Totaal vet	g	32	9.6
- waarvan verzadigd vet	g	12	3.7
Koolhydraten	g	0.1	0.0
- waarvan suikers	g	0.1	0.0
Vezels	g	0.00	0.00
Eiwitten	g	22	6.6
Zout	g	3.6	1.08

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	-	-
Enterobacteriaceae	cfu/g	1×10^3	-
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	-	-