

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE DATUM EDITIE N° C 8/07/2024 pag 1-5
---	---------------------	--

Productnaam	IMPERIAL EXTRA Z/LOOK IM 3.4KG*4/E246
Artikel code	14147
Beschrijvende benaming	Gerookte gefermenteerde droge worst van varkens- en rundsvlees
EAN code	5411328090027
EEG code	B117

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Imperial, Imperial Meat Products VOF	Imperial, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B117	B117
Adres	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact persoon	Robby Deroo imperialmeat.quality@campofriofig.com	
Naam		
E-mail		
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gerookte gefermenteerde droge worst van varkens- en rundsvlees				
Verpakkingstype	zonder verpakking				
Netto gewicht	3.444 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1	gewicht / unit		3.444
Packs / box		4	gewicht / doos		13.776
Boxes / pallet		28	gewicht / pallet		385.728
Bewaar condities	Bewaren op kamertemperatuur				
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	430 mm
		Breedte	105 mm
		Hoogte	105 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°	8/07/2024 pag 2-5
---------------------	--	------------------------------	----------------------

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	112
	Netto gewicht	385.728 kg
	Bruto gewicht	465.328 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	
Rundsvlees		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Natuurlijk aroma		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddelen: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Rook		Nee	Nee	Nee	
Ommanteling: gelatine, polyvinylacetaat, conserveermiddelen: E202, E235		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE C
DATUM 8/07/2024
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 illinoiesis)	-	
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 DATUM EDITIE N°	C 8/07/2024 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	1436	431
Energie	kcal	347	104
Totaal vet	g	30	9.0
- waarvan verzadigd vet	g	11	3.4
Koolhydraten	g	0.2	0.1
- waarvan suikers	g	0.2	0.1
Vezels	g		
Eiwitten	g	19	5.7
Zout	g	3.4	1.0

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 x 10^3	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3 x 10^3	3 x 10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	cfu/g	-	-