

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE DATUM EDITIE N° B 27/03/2024 pag 1-5
---	---------------------	---

Productnaam	JONGE COBOURG EXTRA ZOET IM 3.8KG*5/E246
Artikel code	14405
Beschrijvende benaming	Gerookte jonge cobourg
EAN code	5411328093783
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		
Naam	Robby Deroo	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofig.com	
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gerookte jonge cobourg				
Verpakkingstype	vacuüm				
Netto gewicht	3.765 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1	gewicht / unit		3.765
Packs / box		5	gewicht / doos		18.825
Boxes / pallet		28	gewicht / pallet		527.1
Bewaar condities	Koel bewaren: max 7°C				
Houdbaarheidsdatum	70 dagen				
Gebruiksaanwijzing	0				
Traceerbaarheid					
Lot definitie	At random geselecteerde nummers				
Code	LXXXXXX				
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	230 mm	
		Breedte	160 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	28/03/2024
		EDITIE N°	pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	140
	Netto gewicht	527.1 kg
	Bruto gewicht	609.5 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	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Zuurteregelaar: E326		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Natuurlijke aroma's (SELDERIJ)		Nee	Nee	Nee	
Look		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddelen: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
Rook		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE		VERSIE	B
		DATUM	28/03/2024
		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.	-	
13. Lupine en producten hiervan	-	
14. Weekdieren en producten hiervan	-	
15. Andere	-	



PRODUCTSPECIFICATIE		VERSIE DATUM EDITIE N°	B 28/03/2024 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	861	258
Energie	kcal	206	62
Totaal vet	g	12	3.6
- waarvan verzadigd vet	g	4.6	1.4
Koolhydraten	g	0.5	0.2
- waarvan suikers	g	0.5	0.2
Vezels	g		
Eiwitten	g	24	7.2
Zout	g	4.4	1.32

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 x 10^5	3 x 10^6
Enterobacteriaceae	cfu/g	5 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	3 x 10^7	3 x 10^7