

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE	B
		DATUM	8/11/2023
		EDITIE N°	pag 1-5

Productnaam	HESPEWORST IM 3.4KG*3/E246.
Artikel code	14547
Beschrijvende benaming	Kookworst van varkensvlees
EAN code	5411319095307
EEG code	B2

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Dacor, Imperial Meat Products VOF	Dacor, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B2	B2
Adres	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact persoon		
Naam	Robby Deroo	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Kookworst van varkensvlees			
Verpakkingstype	ander			
Netto gewicht	3.44 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e no
Units / pack		1 gewicht / unit		3.44
Packs / box		3 gewicht / doos		10.32
Boxes / pallet		28 gewicht / pallet		288.96
Bewaar condities	Koel bewaren (optimaal bij +4°C, max. bij +7°C). Na opening beperkt houdbaar.			
Houdbaarheidsdatum	42 dagen			
Gebbruiksaanwijzing				
Traceerbaarheid				
Lot definitie	At random geselecteerde nummers			
Code	LXXXXXX			
Lot grootte				

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	370 mm	
		Breedte	120 mm	
		Hoogte	120 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
Metaal				
Andere				
Secundaire verpakking	Type	Box		
	Dimensies	Lengte	600 mm	
		Breedte	400 mm	
		Hoogte	238 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
Metaal				
Andere				



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 8/11/2023
EDITIE N° pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	84
	Netto gewicht	288.96 kg
	Bruto gewicht	372.004 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	70	Nee	Nee	Nee	
Water		Nee	Nee	Nee	
Varkensvet		Nee	Nee	Nee	
Zetmeel		Nee	Nee	Nee	
Zout		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Specerijextract		Nee	Nee	Nee	
Natuurlijk aroma		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Stabilisator: E450		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

B
8/11/2023
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 (<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. Sulfiten, 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°B
8/11/2023
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	1297	389
Energie	kcal	314	94
Totaal vet	g	29	8.6
- waarvan verzadigd vet	g	11	3.3
Koolhydraten	g	3.6	1.1
- waarvan suikers	g	0.3	0.1
Vezels	g	0.10	0.03
Eiwitten	g	11	3.2
Zout	g	1.7	0.50

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 aerobisch 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