

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE DATUM EDITIE N° B 12/02/2024 pag 1-5
---	---------------------	---

Productnaam	JONGE COB EX ZOET WIT IM 3.8KG*5/E246
Artikel code	16185
Beschrijvende benaming	Cobourg
EAN code	5411328093967
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	Cobourg					
Verpakkingstype	ander					
Netto gewicht	3.765 kg	Vast gewicht of variabel	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. 4°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	170 mm	
		Hoogte	110 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	12/02/2024
		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	608.3 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	
Look		Nee	Nee	Nee	
Natuurlijke aroma's (SELDERIJ)		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddelen: E250, E252		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

B
12/02/2024
pag 3-5

* Leveranciers kunnen veranderen indien ze goedgekeurd zijn door de groep en indien ze dezelfde producten met de zelfde microbiologische kwaliteit, fysische en chemische kwaliteit en organoleptische kwaliteit als het huidige product.

Ingrediënten lijst
Varkensvlees, zout, zuurteregelaar: E326, dextrose, look, natuurlijke aroma's (SELDERIJ), conserveermiddelen: E250, E252; oppervlaktebehandeling: conserveermiddel: E202.
Claims op de verpakking
Glutenvrij, Belgisch vakmanschap, Zonder toegevoegde kleurstoffen, Zonder toegevoegde smaakversterkers, Bron van eiwitten.
Quid declaratie
100g product bereid uit 125g vlees.
Allergenen
Kan sporen bevatten van: melk, mosterd



PRODUCTSPECIFICATIE		VERSIE	B
		DATUM	12/02/2024
		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	B
	DATUM	12/02/2024
	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	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