

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

Productnaam	DH ODH JB SUP 2D SANS JARRET DESOSSEC2P
Artikel code	22035
Beschrijvende benaming	Gedroogde ham
EAN code	3449863713004
EEG code	FR 38.012.001 CE

1a – PRODUCTIE SITE

1b – VERPAKKINGSSITE

Bedrijf	Imperial Meat Products VOF	Imperial Meat Products VOF
EEG code	FR 38.012.001 CE	FR 38.012.001 CE
Adres	Aoste SNC, 523. cours du 3 ^e Millénaire - CS 501	Aoste SNC, 523. cours du 3 ^e Millénaire - CS 50152 - 69792
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact persoon		
Naam	Jolien De Mey	
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com	
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gedroogde ham				
Verpakkingstype	vacuüm				
Netto gewicht	4.9 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1 gewicht / unit			4.9
Packs / box		2 gewicht / doos			9.8
Boxes / pallet		40 gewicht / pallet			392
Bewaar condities	Te bewaren bij voorkeur tussen 14°C en 18°C.				
Houdbaarheidsdatum	42 dagen				
Gebruiksaanwijzing	0				
Traceerbaarheid					
Lot definitie	At random geselecteerde nummers				
Code	LXXXXXX				
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece		
	Dimensies	Lengte	100 mm	
		Breedte	180 mm	
		Hoogte	350 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
		Metaal		
		Andere		
Secundaire verpakking	Type	Box		
	Dimensies	Lengte	594 mm	
		Breedte	380 mm	
		Hoogte	144 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
		Metaal		
		Andere		



PRODUCTSPECIFICATIE		VERSIE	
		DATUM	16/07/2024
		EDITIE N°	pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	10
	Cases / Pallet	40
	Units / Pallet	80
	Netto gewicht	392 kg
	Bruto gewicht	437.8 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1580 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
varkensham		Nee	Nee	Nee	
zout		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE A
DATUM 16/07/2024
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 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
DATUM
EDITIE N°A
16/07/2024
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	1142	343
Energie	kcal	274	82
Totaal vet	g	18	5.4
- waarvan verzadigd vet	g	6.8	2.1
Koolhydraten	g	1.0	0.3
- waarvan suikers	g	0.5	0.2
Vezels	g		
Eiwitten	g	27	8.1
Zout	g	5.9	1.77

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	-	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	≤ 100	≤ 100
Melkzuurbacteriën	cfu/g	-	-