

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE C DATUM 21/06/2024 EDITIE N° pag 1-5
---	----------------------------	--

Productnaam	DS SMS IM GELDERS ATM DFM 1.2KG*15/E246
Artikel code	29302
Beschrijvende benaming	Gerookte gefermenteerde droge worst van varkensvlees
EAN code	5411328076588
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	Jolien De Mey	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gerookte gefermenteerde droge worst van varkensvlees				
Verpakkingstype	ander				
Netto gewicht	1.215 kg	Vast gewicht of variabel		Metrological e	no
Units / pack		1	gewicht / unit		1.215
Packs / box		15	gewicht / doos		18.225
Boxes / pallet		28	gewicht / pallet		510.3
Bewaar condities	Bewaren bij max. 7°C				
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	450 mm
		Breedte	60 mm
		Hoogte	60 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	20/06/2024
		EDITIE N°	pag 2-5

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	4
	Layers / Pallet	7
	Cases / Pallet	28
	Units / Pallet	420
	Netto gewicht	510.3 kg
	Bruto gewicht	594.503 kg
	Lengte	1200 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1831 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	
Glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
Dextrose		Nee	Nee	Nee	
Specerijen		Nee	Nee	Nee	
Antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
Kleurstof: E120		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	
Conserveermiddel: E252		Nee	Nee	Nee	
Fermenten		Nee	Nee	Nee	
Oppervlaktebehandeling: conserveermiddelen: E202, E235		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°C
20/06/2024
pag 4-55- 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°C
20/06/2024
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	1577	473
Energie	kcal	380	114
Totaal vet	g	32	9.6
- waarvan verzadigd vet	g	12	3.7
Koolhydraten	g	0.1	0.0
- waarvan suikers	g	0.1	0.0
Vezels	g		
Eiwitten	g	23	6.9
Zout	g	3.7	1.11

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	1×10^3	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3×10^3	3×10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	cfu/g	-	-