

	PRODUCTSPECIFICATIE	VERSIE A DATUM 5/01/2024 EDITIE N° pag 1-5
---	----------------------------	---

Productnaam	IM HAM AANT SPIT 900G*6/324
Artikel code	40221
Beschrijvende benaming	Gebakken varkensham
EAN code	5411761402210
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	Griet De Coster imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Naam		
E-mail		
GSM		

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gebakken varkensham				
Verpakkingstype	vacuüm				
Netto gewicht	900 g	Vast gewicht of variabel		Metrological e	yes
Units / pack		1	gewicht / unit		0.9
Packs / box		6	gewicht / doos		5.4
Boxes / pallet		90	gewicht / pallet		486
Bewaar condities	Koel bewaren: max. 4°C. Na openen beperkt houdbaar.				
Houdbaarheidsdatum	50 dagen				
Gebruiksaanwijzing	0				
Traceerbaarheid	At random geselecteerde nummers LXXXXXX				
Lot definitie					
Code					
Lot grootte					

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type			piece
	Dimensies	Lengte	40 mm	
		Breedte	190 mm	
		Hoogte	230 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
		Metaal		
Andere				
Secundaire verpakking	Type			Box
	Dimensies	Lengte	396 mm	
		Breedte	246 mm	
		Hoogte	135 mm	
		Kaliber		
	Tarra	Plastiek		
		Papier		
		Metaal		
Andere				



PRODUCTSPECIFICATIE		VERSIE DATUM EDITIE N°	5/09/2024 pag 2-5
---------------------	--	------------------------------	----------------------

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	9
	Layers / Pallet	10
	Cases / Pallet	90
	Units / Pallet	540
	Netto gewicht	486 kg
	Bruto gewicht	541 kg
	Lengte	0.24 mm
	Breedte	800 mm
	Hoogte	1500 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	93	Nee	Nee	Nee	
zout		Nee	Nee	Nee	
glucose		Nee	Nee	Nee	
glucosestroop		Nee	Nee	Nee	
specerijextracten		Nee	Nee	Nee	
kruidenextracten		Nee	Nee	Nee	
aroma		Nee	Nee	Nee	
antioxidant: E301		Nee	Nee	Nee	
conserveermiddel: E250		Nee	Nee	Nee	



PRODUCTSPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°A
5/09/2024
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 excelsa</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. 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
5/09/2024
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	498	150
Energie	kcal	118	35
Totaal vet	g	3.5	1.1
- waarvan verzadigd vet	g	1.3	0.4
Koolhydraten	g	0.7	0.2
- waarvan suikers	g	0.7	0.2
Vezels	g	0.0	0.0
Eiwitten	g	21	6.3
Zout	g	2.0	0.60

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	3×10^4	3×10^6
Enterobacteriaceae	cfu/g	5×10^2	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3×10^5	3×10^5
Salmonella spp	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	cfu/g	3×10^7	3×10^7