

# PRODUCT SPECIFICATIE

## 0. TER ARCHIVERING BIJ DACTYLOGRAFIE (NIET INVULLEN)


## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer producent	1617		
Artikelnummer klant	0423		
Merk	Bille		
Commerciële verkoopsbenaming	Jalapeno		
Wettelijke verkoopsbenaming (NI)	Jalapeno		
Wettelijke verkoopsbenaming (Fr)	Jalapeno		
Wettelijke verkoopsbenaming (D)	Jalapeno		
Wettelijke verkoopsbenaming (Eng)	Jalapeno		
Product beschrijving (NI)	Jalapeno is een gevogeltesalami van kip met een Mexicaanse kruidenmengeling rondom		
Product beschrijving (Fr)	Jalapeno est un saucisson de volaille = poulet avec une mélange d'epices Mexicain		
Product beschrijving (D)	Hähnchenfleisch (70g), Truthahnfleisch (45g), Pflanzenfett (6g), Kochsalz, Glukosesirup, Dextrose, Zucker (Saccharose), Gewürze mit Senfsaat, Rote Bete Saftkonzentrat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit und Kaliumsorbat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Buchenholzrauch, Ummantelung: Jalapeno, Gelatine,		
Product beschrijving (Eng)			
Gedeclareerd gewicht of volume	1500g		
Intrastat	Code	16010091	
	Land van herkomst	Deutschland	
	Land van oorsprong	Deutschland	
Verkocht per variable gewicht	Ja	Per stuk - aantal :	
Product met opgietsvloeistof	Nee	Netto uitlekgewicht	
Alcoholgehalte (graden Plato)			
Alcoholvolumegehalte (%)			
EAN-code(s)	4002784016174		

<b>2. IDENTITEIT</b>			
<b>2.1 PRODUCENT/VERPAKKER</b>			
		Productieplaats	Verpakkingsplaats
			(indien verschillend van productieplaats)
Naam		H. Bille GmbH & Co. KG	
Adres	Straat + nr		Vennorterstr. 7-9
	Post code + plaats		33803 Steinhagen
	Land		Deutschland
Tel		0049 5204 91030	
Fax		0049 5204 910 333	
E-mail		<a href="mailto:info@bille-salami.de">info@bille-salami.de</a>	
Erkennings/Registratienummer		DE EG 270	
Product- certificatie (BRC, IFS,...)	Ja / Nee		Ja
	Soort + Scoop		IFS
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		26/10/2012
Systeem- certificatie (ISO, HACCP, ..)	Ja / Nee		Ja
	Soort + Scoop		
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		
Andere certificaten	Ja / Nee		
	Soort + Scoop		
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		

<b>2.2 LEVERANCIER</b>			
Naam		Guy Troch Import	
Adres	Straat + nr		Neerhonderd 10
	Post code + plaats		9230 Wetteren
	Land		Belgie
Tel		3293690003	
Fax		3293693049	
E-mail		<a href="mailto:info@gtiproducs.be">info@gtiproducs.be</a>	
Web-site		<a href="http://www.gtiproducs.be">www.gtiproducs.be</a>	

<b>2.3 CONTACTPERSONEN</b>			
Commercieel		Kwaliteit	
Naam	Nicolas Troch	Naam	Hester De Maere
Functie	Sales	Functie	Kwaliteitsverantwoordelijke
Tel	3293690003	Tel	3293690003
Fax	3293693049	Fax	3293693049
E-mail	<a href="mailto:nicolas@gtiproducs.be">nicolas@gtiproducs.be</a>	E-mail	<a href="mailto:hester@gtiproducs.be">hester@gtiproducs.be</a>
Logistiek		Emergency contact	
Naam	Isabelle Durinck	Naam	Nicolas Troch
Functie	Secretaresse	Functie	Sales
Tel	3293690003	Tel	3293690003
Fax	3293693049	Fax	3293693049
E-mail	<a href="mailto:info@gtiproducs.be">info@gtiproducs.be</a>	E-mail	<a href="mailto:nicolas@gtiproducs.be">nicolas@gtiproducs.be</a>



3.3 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING	Ja / Nee
"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	
"met zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming	
"met suiker(s) en zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming	
"bevat een bron van fenylalanine"	
"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"	

3.4 ANDERE (WETTELIJK VERPLICHTE) VERMELDINGEN

3.5 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN DE GGO'S (volgens verordening (EG) n°s 1839/2003 & 1830/2003)		
De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003	Ja/Nee	ja
INDIEN NEE, de betrokken GGO'S of ingrediënt(en) van GGO'S zijn	Afkomstig van de GGO's	

3.6 Voorwerpen in contact met een levernsmiddel (volgens verordening (EG) n°s 1935/2004)		
De producent garandeert dat het produkt voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen:	Ja/Nee/Nvt?	ja

#### 4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES

4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2000/13/EG)			
Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEE	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.2) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting JA/Nee/NB
Glutenhoudende granen	Nee		
Schaaldieren	Nee		
Eieren	Nee		
Vis	Nee		
Aardnoten	Nee		
Soja	Nee		
Melk, uitgezonderd lactose	Nee		
Lactose	Nee		
Schaalvruchten	Nee		
Selderij	Nee		
Mosterd	Ja		
Sesamzaad	Nee		
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO2	Nee		
Lupine	Nee		
Weekdieren	Nee		

4.2 Andere ingrediënten en hun afgeleiden			
Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEE	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting JA/Nee/NB
Rund	Nee		
Varken	Nee		
Kip	Ja		
Maïs	Nee		
Cacao	Nee		
Gist	Nee		
Peulvruchten	Nee		
Kaneel	Nee		
Vanilline	Nee		
Koriander	Nee		
Schermbloemigen	Nee		
Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625)	Nee		
Toegevoegde guanylaten & isosinaten (E626 t/m E633)	Nee		
Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (E210 t/m E219)	Nee		
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129,151, 154, 155)	Nee		
Tartrazine (E102)	Nee		
Aspartaam (E951)	Nee		
Cyclamaten (E952)	Nee		
Saccharine & zouten (E954)	Nee		
Gallaten (E310 tot E312)	Nee		
BHA of BHT (E320 en E321)	Nee		
Fructose	Nee		
Saccharose	Ja		

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING		
De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die)	Ja/Nee	ja
INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)		

6 VOEDINGSWAARDEN (volgende Richtlijn 90/496/EEG)				
Per 100 g of ml, zoals gedeclareerd				
Per portie (optioneel)		Portiegrootte van:		
6.1 Voedingswaarden	Eenheid	Product zoals verkocht		
		gemiddeld per 100 g/ml	gemiddeld per portie (optioneel)	Door analyse (A) of berekening (B)
Energetische waarden	in kcal	215		
	in kJ	895		
Eiwitten	in gram	19		
Koolhydraten :	in gram	1		
waarvan suikers	g			
waarvan zetmeel	g			
waarvan polyolen	g			
Vetten	in gram	15		
waarvan verzadigd	g			
waarvan mono-verzadigs	g			
waarvan poly-onverzadigd	g			
waarvan trans	g			
waarvan $\Omega$ -3-vetzuren	g			
waarvan $\Omega$ -6-vetzuren	g			
waarvan cholesterol	mg			
Voedingsvezels	in gram			
Natrium	in gram			
Zout	in gram			

6.2 Vitaminen & Mineralen						
VITAMINEN (optioneel, tenzij deze "geclaimed" worden)	ADH volgens Richtlijn 90/496/EEG	Product zoals verkocht				door analyse (A) of berekening (B)
		gemiddeld per 100 g/ml	% ADH	Gemiddeld per portie (optioneel)	% ADH	
Vitamine A (retinol) ( $\mu$ g)	800 $\mu$ g					
Vitamine B1 (thiamine) (mg)	1,4 mg					
Vitamine B2 (riboflavine) (mg)	1,6 mg					
Vitamine B3 (niacine) (mg)	18 mg					
Vitamine B5 (pantotheenzuur) (mg)	6 mg					
Vitamine B6 (pyrodoxine) (mg)	2 mg					
Vitamine B12 (cyanocobalamine) ( $\mu$ g)	1 $\mu$ g					
Vitamine C (L-ascorbinezuur) (mg)	60 mg					
Vitamine D (calciferol) ( $\mu$ g)	5 $\mu$ g					
Vitamine E (als alfa-tocoferol) (mg)	10 mg					
Vitamine H (biotine) (mg)	0,15 mg					
Vitamine M (foliumzuur) ( $\mu$ g)	200 $\mu$ g					
Mineralen (optioneel tenzij deze "geclaimed" worden)						
Calcium (mg)	800 mg					
Fosfor (mg)	800 mg					
Ijzer (mg)	14 mg					
Magnesium (mg)	300 mg					
Zink (mg)	14 mg					
Jood ( $\mu$ g)	150 $\mu$ g					

6.3 Producten onderworpen aan notificatie ivm het toevoegen van nutriënten (KB. 3 maart 1992)	Notificatie nummer	
-----------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------	--

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN				
7.1. HOUDBAARHEID	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen			
Houdbaarheid bij levering	Dagen	60		
Temperatuur bij aankomst	°C	bis 10		
Temperatuur van bewaren	°C	bis 15		
Relatief vochtgehalte bij bewaren	% RH			
Samenstelling van de beschermde atmosfeer	Gassen en hun verhouding	70/30		
Houdbaarheid na openen	Dagen			
Bewaaromstandigheden na openen				

7.1. Positieve vrijgave	
Indien ja, criteria	

7.2 Aanduiding van de houdbaarheid						
Houdbaarheidsaanduiding als	Datum van minimale houdbaarheid = "ten minste houdbaar tot (einde..)"					ja
	Datum van uiterste consumptie = "te gebruiken voor"					
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	Dag		Maand		Jaar	Voorbeeld
Houdbaarheidsaanduiding op	Elke portie					
	De verkoopseenheid					
	De omverpakking					
Manier van aanbrengen	Inktjet					
	Etiket					
	Laser					
	Andere					
Houden van referentiestalen		Bemonsterings frequentie :				

7.3 Aanduiding van de partij (lot)						
Lotaanduiding d.m.v.	door middel van de houdbaarheidsdatum (minimum dag & maand)					ja
	op een andere manier					Voorbeeld
Lotaanduiding op	Elke portie					Ja
	De verkoopseenheid					
	De omverpakking					
Manier van aanbrengen	Inktjet					
	Etiket					
	Laser					
	Andere					

8. PRODUCTKENMERKEN	
8.1 Organoleptische kenmerken (desgevallend na bereiden (zie punt 9))	
Uitzicht/Beschrijving	
Smaak	artypisch, mild-würzig, leicht rauchig, frisch
Geur	artypisch, mild-würzig, leicht rauchig, frisch
Textuur	
Kleur	
Eventuele andere kenmerken	
Evolutie tijdens houdbaarheid	

8,2 Fysische kenmerken

8.3 Fysico-chemische kenmerken bij levering (enkel relevante parameters invullen)				
Parameter	Minimum	Typische waarde	Maximum	Controlemethode
Zoals bijvoorbeeld				
Wateractiviteit (aw-waarde)		0,96		
pH-waarde		4,7		
Vochtgehalte				
Droge stof gehalte				
Vetgehalte				
Eiwitgehalte				
Brix				
Dichtheid				
Andere kenmerken?				

8.4 Microbiologische kenmerken (enkel relevante micro-organismen invullen)					
Micro-organisme	Af fabriek		Einde houdbaarheid		Referentiemethode
	Typische waarde	Max.of Min. Waarde	Typische waarde	Max.of Min. Waarde	
Zoals bijvoorbeeld					
Aëroob mesofiel kiemgetal		10 9			
Melkzuurbacteriën		10 9			
Enterobacteriën		10 3			
Coliformen					
Fecale Coliformen					
Staphylococcus aureus					
Fecale Streptococcen					
Salmonellae spp.		neg.			
Listeria monocytogenes		neg.			
Sulfiet-reducerende anëroben					
Gisten		10 2			
Schimmels		10 2			
Andere micro-organismen ?					

## 9. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN



## 10. VERPAKKING / LOGISTIEKE KENMERKEN

	barcode	Aantal CE	L (cm)	B (cm)	H (cm)	Bruto (kg)	Netto (kg)	Netto min (kg)	Netto max (kg)	Uitgelegd gewicht (kg)
Consumenten-eenheid (CE)	4002784016174		470	270	85	0,45				
	Wordt gewogen aan de kassa ?									
	Meeteenheid?									
	Sluiting ?									
Karton										
	Type karton?									
	Indien andere?									
Pallet										
	Type pallet ?									
Aantal	lagen / pallet	6								
	kartons / laag	10								
	CE / karton	3								

## 11. FOSTPLUS

Door u betaald	Licentienummer			
Materiaal	Vorm	Gewicht (g)	Aantal (st)	Uitgewerkt voorbeeld
<b>Primaire verpakking</b>				
glas				
papier/karton (>85%)				
staal (>50%)				
aluminium (>50%/>50 micron)				
PET-flessen				
flessen en flacons in HDPE				
drankkartons				
<b>Andere valoriseerbaar</b>				
plastic				
samengestelde verpakkingen voor het merendeel bestaande uit plastic				
samengestelde verpakkingen voor het merendeel bestaande uit papier/karton				
samengestelde verpakkingen, verpakking aluminium < 50µm, staal < 50% maar grootste gewicht <50µ				
andere materialen (isomo, hout, textiel, ...)				
<b>Andere niet valoriseerbaar</b>				
samengestelde verpakkingen voor het merendeel bestaande uit glas				
samengestelde verpakkingen, verpakking aluminium < 50µm, staal < 50% maar grootste gewicht <50µ				
andere materialen (porselein, aardewerk, ...)				
<b>Secundaire verpakking</b>				
papier/karton				
plastic				
andere materialen				
<b>Tertiaire verpakking</b>				
papier/karton				
andere materialen				

<b>12. ANDERE TAKSEN</b>	
Invoerrechten	
Ecotaks	
Accijns	
Valorfrit	

<b>13. GOEDKEURING LEVERANCIER</b>	
Naam & Functie	
Datum	