

PRODUCT SPECIFICATIE

0. TER ARCHIVERING BIJ DACTYLOGRAFIE (NIET INVULLEN)

Aankoper / Auteur		
Bestemmingen		
Trefwoorden	Code leverancier	
	Artikel code	

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer producent			
Artikelnummer klant	.0482		
Merk	Emozione		
Commerciële verkoopsbenaming	Toscaanse wijnflessalami		
Wettelijke verkoopsbenaming (NI)	Toscaanse wijnflessalami		
Wettelijke verkoopsbenaming (Fr)			
Wettelijke verkoopsbenaming (D)			
Wettelijke verkoopsbenaming (Eng)			
Product beschrijving (NI)	Toscaanse wijnflessalami is een "pur porc" salami in de vorm van een Italiaanse wijnfles.		
Product beschrijving (Fr)	produit obtenu par le travail des nationaux choisis, réfrigérés de porc, hachés, mélangés, avec l'addition de sel, lardons, aditif et aromates. Le pétrissage vient ensaché en boyaux et a forme d'un fiasco et, soumis à des procédés de séchage et mûrissement.		
Product beschrijving (D)			
Product beschrijving (Eng)			
Gedeclareerd gewicht of volume			zonder "e"
Intrastat	Code	16010091	
	Land van herkomst		
	Land van oorsprong		
Verkocht per variable gewicht	Ja	Per stuk - aantal :	
Product met opgietsloofstof	Nee		Netto uitlekgewicht
Alcoholgehalte (graden Plato)	Nee		
Alcoholvolumegehalte (%)	Nee		
EAN-code(s)			

2. IDENTITEIT			
2.1 PRODUCENT/VERPAKKER			
		Productieplaats	Verpakkingsplaats
			(indien verschillend van productieplaats)
Naam		SALUMERIA DI MONTE SAN SA	
Adres	Straat + nr		VIA DELLE VERTICHE
	Post code + plaats		52048 monte san savino
	Land		arezzo
Tel		00390575/819398	
Fax		00390575/815612	
E-mail			
Erkennings/Registratienummer		IT U3GB2 Ce	
Product- certificatie (BRC, IFS,...)	Ja / Nee		Nee
	Soort + Scoop		
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		
Systeem- certificatie (ISO, HACCP, ..)	Ja / Nee		Ja
	Soort + Scoop		ISO 22005:08
	Certificatieorganisme		CISQCERT
	Geldig tot (datum)		27/10/2013
Andere certificaten	Ja / Nee		Ja
	Soort + Scoop		jambon toscan dop
	Certificatieorganisme		inq
	Geldig tot (datum)		

2.2 LEVERANCIER			
Naam		Guy Troch Import	
Adres	Straat + nr		Neerhonderd 10
	Post code + plaats		9230 Wetteren
	Land		Belgique
Tel		3293690003	
Fax		3293693049	
E-mail		info@gtiproducs.be	
Web-site		www.gtiproducs.be	

2.3 CONTACTPERSONEN			
Commercieel		Kwaliteit	
Naam	Nicolas Troch	Naam	Hester De Maere
Functie	Sales	Functie	Kwaliteitsverantwoordelijke
Tel	3293690003	Tel	3293690003
Fax	3293693049	Fax	3293693049
E-mail	nicolas@gtiproducs.be	E-mail	hester@gtiproducs.be
Logistiek		Emergency contact	
Naam	Isabelle Durinck	Naam	Nicolas Troch
Functie	Secretaresse	Functie	Sales
Tel	3293690003	Tel	3293690003
Fax	3293693049	Fax	3293693049
E-mail	info@gtiproducs.be	E-mail	nicolas@gtiproducs.be

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

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		Nee
Schaaldieren	Nee		Nee
Eieren	Nee		Nee
Vis	Nee		Nee
Aardnoten	Nee		Nee
Soja	Nee		Nee
Melk, uitgezonderd lactose	Nee		Nee
Lactose	Nee		Nee
Schaalvruchten	Nee		Nee
Selderij	Nee		Nee
Mosterd	Nee		Nee
Sesamzaad	Nee		Nee
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Nee		Nee
Lupine	Nee		Nee
Weekdieren	Nee		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	Ja	Varkenvlees	
Kip	Nee		
Maïs	Nee		
Cacao	Nee		
Gist	Nee		
Peulvruchten	Nee		
Kaneel	Ja	Kruiden	
Vanilline	Nee		
Koriander	Ja	Kruiden	
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	Saccharose	

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die)	Ja/Nee	Nee
INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)		

6 VOEDINGSWAARDEN (volgende Richtlijn 90/496/EEG)					
Per 100 g of ml, zoals gedeclareerd	g				
Per portie (optioneel)	Portiegrootte van:				
6.1 Voedingswaarden	Eenheid	Product zoals verkocht			Door analyse (A) of berekening (B)
		gemiddeld per 100 g/ml	gemiddeld per portie (optioneel)		
Energetische waarden	in kcal	349		B	
	in kJ	1343		B	
Eiwitten	in gram	21		A	
Koolhydraten :	in gram	2		A	
waarvan suikers	g				
waarvan zetmeel	g				
waarvan polyolen	g				
Vetten	in gram	28		A	
waarvan verzadigd	g				
waarvan mono-verzadigs	g				
waarvan poly-onverzadigd	g				
waarvan trans	g				
waarvan Ω -3-vetzuren	g				
waarvan Ω -6-vetzuren	g				
waarvan cholesterol	mg				
Voedingsvezels	in gram				
Natrium	in gram				
Zout	in gram	4,26		A	

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) (μ g)	800 μ 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) (μ g)	1 μ g					
Vitamine C (L-ascorbinezuur) (mg)	60 mg					
Vitamine D (calciferol) (μ g)	5 μ g					
Vitamine E (als alfa-tocoferol) (mg)	10 mg					
Vitamine H (biotine) (mg)	0,15 mg					
Vitamine M (foliumzuur) (μ g)	200 μ 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 (μ g)	150 μ g					

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

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN				
7.1. HOUDBAARHEID	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen		45	365
Houdbaarheid bij levering	Dagen		45	250
Temperatuur bij aankomst	°C			
Temperatuur van bewaren	°C	lieu frais et sec		
Relatief vochtgehalte bij bewaren	% RH			
Samenstelling van de beschermde atmosfeer	Gassen en hun verhouding			
Houdbaarheid na openen	Dagen			
Bewaaromstandigheden na openen	en frigo			

7.1. Positieve vrijgave	Ja	
Indien ja, criteria	diminution du poids, murrissage	

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"						Nee
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	Dag	Ja	Maand	Ja	Jaar	Ja	Voorbeeld 4/02/2012
Houdbaarheidsaanduiding op	Elke portie			Ja			
	De verkoopseenheid			Ja			
	De omverpakking			Ja			
Manier van aanbrengen	Inktjet			Nee			
	Etiket			Ja			
	Laser			Nee			
	Andere			Nee			
Houden van referentiestalen	Nee		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			Ja			
	De omverpakking			Ja			
Manier van aanbrengen	Inktjet			Nee			
	Etiket			Ja			
	Laser			Nee			
	Andere			Nee			

8. PRODUCTKENMERKEN	
8.1 Organoleptische kenmerken (desgevallend na bereiden (zie punt 9))	
Uitzicht/Beschrijving	Speciale vorm
Smaak	karakteristiek
Geur	Zeer typische geur
Textuur	homogeen
Kleur	Rood/roze met stukjes vet (wit)
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)			0,94	Instrumentale
pH-waarde	4,9	5,2	5,2	Instrumentale
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					
Melkzuurbacteriën					
Enterobacteriën					
Coliformen					
Fecale Coliformen					
Staphylococcus aureus					
Fecale Streptococcen					
Salmonellae spp.	ass/25gr	ass/25gr	ass/25gr	ass/25gr	UNI EN ISO 6579:08
Listeria monocytogenes	ass/25gr	ass/25gr	ass/25gr	ass/25gr	AFNOR UNI 03/04-04/05
Sulfiet-reducerende anëroben					
Gisten					
Schimmels					
Andere micro-organismen ?					

9. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

Deze Toscaanse wijnflessalami is ideaal om te eten als hapje of als broodbeleg.

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)											
	Wordt gewogen aan de kassa ?										
	Meeteenheid?										
Sluiting ?											
Karton											
	Type karton?										
Indien andere?											
Pallet											
	Type pallet ?										
Aantal	lagen / pallet										
	kartons / laag										
	CE / karton										

11. FOSTPLUS

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

12. ANDERE TAKSEN	
Invoerrechten	
Ecotaks	
Accijns	
Valorfrit	

13. GOEDKEURING LEVERANCIER	
Naam & Functie	Hester De Maere
Datum	15/12/2014