





Datum:	22-01-14		Productspecificatie Amb. ontvet 1/2		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//1
Versie:	9		Opgesteld door: BRC-team		Controle door: Luc Van den Berghe
1. PRODUCT IDENTIFICATIE					
Artikelnummer producent	033	Artikelnummer(s) klant			
Merk(en)	Grega				
Commerciële verkoopsbenaming	Gekookte ontvette hesp 1/2 ambachtelijke bereiding				
Wettelijke verkoopsbenaming	Gekookte ontvette hesp 1/2 ambachtelijke bereiding				
Bijkomende productbeschrijving	Gekookte ham		Varkensvlees		
Gedeclareerd gewicht of volume	in kilogram		met "e"/ zonder "e"		
Product met opgietvloeistof	Nee				
Verkocht per variabel gewicht	Ja				
EAN-code	5410975000338				
Productcode/datum/gewicht/lotnr	(01)95410975000338(15)dddddd(3103)gggggg(10)%%%%%%%%				
d: vervaldatum: jaar maand dag g: gewicht in gram %: lotnummer					
2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT					
2. 1. Productie- en verpakkingsplaats					
Naam	Grega Vleeswaren nv				
Adres	Maalderijstraat 40				
	9255 Buggenhout				
Telefoon	+32 (0) 52 33 49 42				
Fax	+32 (0) 52 33 06 90				
Erkennings-/registratienummer	B670				
BRC-certificatie	Soort	BRC - Global Standard Food, Versie 6			
	Certificatieorganisme	nv AIB-Vinçotte			
	Geldig tot	26/11/2014			
2. 2. Leverancier					
	Bedrijf	Contactpersonen	Commercieel	Kwaliteit	
Naam	Grega Vleeswaren nv	Naam	Veronique	Luc Van den Berghe	
Adres	Maalderijstraat 40	Functie	bediende	kwaliteitsverantwoordelijke	
Tel	+32 (0) 52 33 49 42	Tel	+32 (0) 52 33 49 42	+32 (0) 52 33 49 42	
Fax	+32 (0) 52 33 06 90	E-mail	verkoop@grega.be	kwaliteit@grega.be	
2. 3. Productverantwoordelijke op het etiket					
Naam	Grega NV				
Adres	Maalderijstraat 40, 9255 Buggenhout				
2. 4. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid					
Naam	Luc Van den Berghe				
Functie	Afgevaardigd bestuurder				
Tel	+32 (0) 52 33 49 42				
E-mail	info@grega.be				
Documentatie HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2011					

Datum: 22-01-14		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 9		Amb. ontvet 1/2	MAP 3 BLZ 3//1//2
Opgesteld door: BRC-team		Controle door: Luc Van den Berghe	
3. PRODUCTSAMENSTELLING			
3. 1. Product samenstelling			
Grondstof/ingrediënt/additief		Land van oorsprong	
Varkensvlees		België	
Nitrietpekelzout		Geleverd door zoutman	
- Zout			
- conserveringsmiddel Natriumnitriet E250			
Maltodextrine		Duitsland	
Dextrose		Duitsland	
Zoutvervanger Kaliumchloride E508		Duitsland	
Antioxidant Natriumascorbaat E301		Duitsland	
3. 2. Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket (declaratie volgens Richtlijn 2000/13/EG)			
NI	Ingrediënten: Varkensvlees, zout, dextrose, zoutvervanger kaliumchloride (E508, maltodextrine Antioxidant: Natriumascorbaat E301 Conserveermiddel: Natriumnitriet E250		
Fr	Ingrédients: Viande de porc, sel, dextrose, remplacement du seldextrose - chloride de potassium E508, maltodextrine Antioxygènes: Ascorbate de sodium E301 Conservateurs: Nitrite de sodium E250		
Du	Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Kochsalzersatz - Kaliumchlorid E508, Maltodextrine Antioxidantionmitteln: Natriumascorbat E301 Konservierungsstoffe: Natriumnitrit E250		
3. 3. Bijkomende vermeldingen op de verpakking			
"verpakt onder beschermende atmosfeer"			Ja
"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 wettelijke verplichte vermeldingen op de verpakking			
Nihil			
3. 5. GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 & 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

Datum: 22-01-14		Productspecificatie		I-HACCP	
Versie: 9		Amb. ontvet 1/2		MAP 3	BLZ 3//1//4
Opgesteld door: BRC-team		Controle door: Luc Van den Berghe			
Saccharine & zouten (E954)	nee		Neen		
Gallaten (E310 tot E312)	nee		Neen		
BHA of BHT (E320 en E321)	nee		Neen		
Fructose	nee		Neen		
Saccharose	nee		Neen		
5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling					
De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling					Ja
6. Voedingswaarden (volgens Richtlijn 90/496/EEG) per 100 g					
6. 1. Voedingswaarden		Eenheid	Product zoals verkocht		
			gemiddeld per 100 g	Door analyse (A) of berekening (B)	
Energetische waarden		in kcal	101	A	
		in kJ	428	B	
Eiwitten		in gram	21.8	A	
Koolhydraten		in gram	1.2	B	
waarvan	suikers	g	0.93		
waarvan	zetmeel	g			
waarvan	polyolen	g			
Vetten		in gram	<1	A	
waarvan	verzadigde	g			
waarvan	mono-onverzadigde	g			
waarvan	poly-onverzadigde	g			
Voedingsvezels		in gram	<0,3	A	
Natrium		in gram	6.6	A	
Zout		in gram	1.7	A	
7. Specifiek bewaaromstandigheden					
7. 1. Houdbaarheid		Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid na productie (verpakken)		Dagen	/	/	90
Houdbaarheid bij levering		Dagen	/	/	90
Temperatuur bij aankomst		°C	0 °C	4 °C	5 °C
Temperatuur van bewaren		°C	0 °C <	≤ 4 °C	/
Relatief vochtgehalte bij bewaren		% RH	/	nvt	/
Samenstelling van de beschermende atmosfeer		Gassen en hun verhouding	≥20% CO ₂ ; <80% N ₂ ; ≤0,5 O ₂		
Houdbaarheid na openen		Dagen	/	3	7
Bewaaromstandigheden na openen		Koel bewaren ≤ 4°C			
7. 2. Positieve vrijgave				Ja	Nee
Indien JA, criteria		<ul style="list-style-type: none"> - Controle op uitzicht, geur, smaak - Controle op gewenste gassenstelling in verpakking - Controle op gewicht - Controle op goede sealing van verpakking - Controle van datum en leesbaarheid etiket - 			

Datum: 22-01-14		Productspecificatie		I-HACCP
Versie: 9		Amb. ontvet 1/2		MAP 3 BLZ 3//1//6
Opgesteld door: BRC-team		Controle door: Luc Van den Berghe		
8. Productkenmerken				
8. 1. Organoleptische kenmerken				
Uitzicht/Beschrijving	Snedes gekookte ham			
Smaak	ambachtelijke gekookte ham			
Geur	zachte vleesgeur			
Textuur	sappig, bijtals			
Kleur	roze			
Eventueel andere kenmerken	/			
Evolutie tijdens houdbaarheid	Geen wijziging			
8. 2. Fysische kenmerken				
Afmetingen				
lengte	/			
dikte	/			
breedte	/			
8. 3. Fysico-chemische kenmerken bij levering				
Vocht/Eiwit	max. 3,5	Natriumnitriet	max. 30 ppm	
Zout%	max. 2,0%	Totaal eiwit	88%	
Suikers (totaal opgelost) :	max. 1,0%	Glutaminezuur	max. 300 ppm	
Natriumnitriet + Kaliumnitraat	max. 50 ppm	Citraat	max. 100 ppm	
Kaliumnitraat	max. 30 ppm	Fosfaat (P ₂ O ₅)/eiwit	max. 2,2%	
8. 4. Microbiologische kenmerken				
Micro-organisme	Af fabriek	Einde houdbaarheid	Referentiemethode	
Totaal psychrotroof kiemgetal	1x10 ⁶ /g	1x10 ⁶ /g		
Melkzuurbacteriën	1x10 ⁵ /g	Lactobacillen 5000 /g		
Enterobacteriaceae	100 /g			
E. Coli	10 /g			
Fecale Coliformen				
Staphylococcus aureus	100 /g			
Fecale Streptococci				
Salmonellae spp.	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g		
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g		
Sulfiet-reducerende anëroben				
Gisten				
Schimmels				
Andere micro-organismen ? Pseudomonas		1x10 ⁶ /g		
9. Transport (enkel bij levering met eigen transport)				
Bestuurder	Bestuurder draagt propere kledij.			
	Bestuurder heeft zuivere handen.			
Vrachtwagen	Vrachtwagen is proper.			
	Gekoeld transport met alarm op temperatuur: temperatuur ingesteld op 4 °C max.			
10. Gebruiksaanwijzing				

