


Datum:	22-01-13	 Productspecificatie Ambachtelijk ontvet		I-HACCP	
Versie:	9			MAP	3
				BLZ	3//1//1
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 hesp ambachtelijke bereiding				
Wettelijke verkoopsbenaming	Gekookte hesp ambachtelijke bereiding				
Bijkomende productbeschrijving	Gekookte ham	Varkensvlees			
Gedeclareerd gewicht of volume	in kilogram	met "e"/ zonder "e"			
Product met opgietsloestof	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: 22-01-13	Productspecificatie		I-HACCP
Versie: 9	Ambachtelijk ontvet		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 nitriet 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 Antioxidantionsmitteln: 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: 22-01-13	Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 9	Ambachtelijk ontvet	MAP 3 BLZ 3//1//3

Opgesteld door: BRC-team Controle door: Luc Van den Berghe

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/Neen	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënten in lijst ingrediënten (3.2) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting Ja/Neen/N.B. ¹
Glutenhoudende granen ²	nee		Neen
Schaaldieren	nee		Neen
Eieren	nee		Neen
Vis	nee		Neen
Aardnoten	nee		Neen
Soja	nee		Neen
Melk (uitgezonderd lactose)	nee		Neen
Lactose	nee		Neen
Schaalvruchten ³	nee		Neen
Selderij	nee		Neen
Mosterd	nee		Neen
Sesamzaad	nee		Neen
Lupine en producten op basis van lupine	nee		Neen
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	nee		Neen
Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	nee		Neen



4. 2. Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2000/13/EG)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt Ja/Neen	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënten in lijst ingrediënten (3.2) hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting Ja/Neen/N.B. ¹
Rund	nee		Neen
Varken	Ja	Varken	Ja
Kip	nee		Neen
Maïs	nee		Neen
Cacao	nee		Neen
Gist	nee		Neen
Peulvruchten	nee		Neen
Kaneel	nee		Neen
Vanilline	nee		Neen
Koriander	nee		Neen
Schermbloemigen (Umbelliferae)	nee		Neen
Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625)	nee		Neen
Toegevoegde guanylaten & inosinaten (E626 t/m 633)	nee		Neen
Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (210 t/mt E219)	nee		Neen
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129, 151, 154, 155)	nee		Neen
Tartrazine (E102)	nee		Neen
Aspartaam (E951)	nee		Neen
Cyclamaten (E952)	nee		Neen

¹ N.B.= Niet Beschikbaar

² tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut

³ amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

⁴ zoals onder ander anijs, dille, karwij, kervel, koriander, lavas, mirre, komijn, peterselie, selder, venkel, wortelen, e.d.

Datum: 22-01-13	Productspecificatie			I-HACCP	
Versie: 9	Ambachtelijk ontvet			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	/	/	60	
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 gassamenstelling in verpakking - Controle op gewicht - Controle op goede sealing van verpakking - Controle van datum en leesbaarheid etiket - 				
Documentatie HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2011					

Datum: 22-01-13	Productspecificatie		I-HACCP
Versie: 9	Ambachtelijk ontvet		MAP 3 BLZ 3//1//5
Opgesteld door: BRC-team		Controle door: Luc Van den Berghe	
7. 3. Aanduiding van de houdbaarheid			
Houdbaarheidsaanduiding als	datum van minimale houdbaarheid = "ten minste houdbaar tot (einde)" datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"		
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	Dag/maand/jaar	Voorbeeld:	21/01/07
Houdbaarheidsaanduiding op	elke portie	de verkoopseenheid	de omverpakking
Manier van aanbrengen	inkjet	etiket	laser andere: datum gedrukt op etiket
Houden van referentiestalen	Ja Nee	Bemonsteringsfrequentie:	2x/jaar
7. 4. Aanduiding van de partij (LOT)			
Lotaanduiding	door middel van de houdbaarheidsdatum		
	andere manier	Voorbeeld:	21/01/07
Lotaanduiding op	elke portie	de verkoopseenheid	de omverpakking
Manier van aanbrengen	inkjet	etiket	laser andere: datum gedrukt op etiket
7. 5. Verpakking			
Verpakkingsmateriaal	bovenfolie: complex van polyester/polyethyleen; onderfolie: Polyethyleen		
Technologie	Zuurstofverwijderen, begassen en sealen		
Indien gemodificeerd	O ₂ ≤ 0,5 %	N ₂ < 80%	CO ₂ ≥ 20%
7. 6. Voorbeeld etiket			
