




Datum: 22-01-14		<b>Productspecificatie</b> <b>Ambachtelijk plat</b>		<b>I-HACCP</b> MAP 3 BLZ 3//1//1
Versie: 9		Opgesteld door: BRC-team Controle door: Luc Van den Berghe		
<b>1. PRODUCT IDENTIFICATIE</b>				
Artikelnummer producent	030	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 opgietvloeistof	Nee			
Verkocht per variabel gewicht	Ja			
EAN-code	5410975000307			
Productcode/datum/gewicht/lotnr	(01)95410975000307(15)dddddd(3103)gggggg(10)%%%%%%%%			
d: vervaldatum: jaar maand dag          g: gewicht in gram          %: lotnummer				
<b>2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT</b>				
<b>2. 1. Productie- en verpakkingsplaats</b>				
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		
<b>2. 2. Leverancier</b>				
	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
<b>2. 3. Productverantwoordelijke op het etiket</b>				
Naam	Grega NV			
Adres	Maalderijstraat 40, 9255 Buggenhout			
<b>2. 4. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid</b>				
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		Ambachtelijk plat	MAP 3 BLZ 3//1//2
Opgesteld door: BRC-team		Controle door: Luc Van den Berghe	
<b>3. PRODUCTSAMENSTELLING</b>			
<b>3. 1. Product samenstelling</b>			
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	
<b>3. 2. Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket (declaratie volgens Richtlijn 2000/13/EG)</b>			
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		
<b>3. 3. Bijkomende vermeldingen op de verpakking</b>			
"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
<b>3. 4. Andere wettelijke verplichte vermeldingen op de verpakking</b>			
Nihil			
<b>3. 5. GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 &amp; 1830/2003)</b>			
De producent garandeert dat het product <b>geen</b> 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		Ambachtelijk plat		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		
<b>5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling</b>					
De producent garandeert dat het product <b>geen</b> ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling					Ja
<b>6. Voedingswaarden (volgens Richtlijn 90/496/EEG) per 100 g</b>					
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		
<b>7. Specifiek bewaaromstandigheden</b>					
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 <sub>2</sub> ; <80% N <sub>2</sub> ; ≤0,5 O <sub>2</sub>			
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"> <li>- Controle op uitzicht, geur, smaak</li> <li>- Controle op gewenste gassenstelling in verpakking</li> <li>- Controle op gewicht</li> <li>- Controle op goede sealing van verpakking</li> <li>- Controle van datum en leesbaarheid etiket</li> <li>-</li> </ul>				
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		<b>Productspecificatie</b> <b>Ambachtelijk plat</b>	<b>I-HACCP</b> MAP BLZ	<b>3</b> <b>3//1//5</b>
Versie: 9				

Opgesteld door: BRC-team Controlle 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

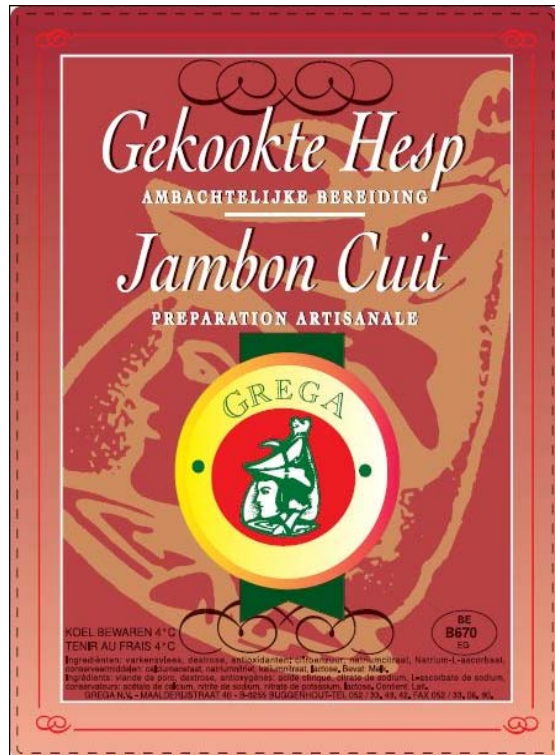
**7. 4. Aanduiding van de partij (LOT)**


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 <sub>2</sub> ≤ 0,5 %	N <sub>2</sub> < 80%	CO <sub>2</sub> ≥ 20%	

**7. 6. Voorbeeld etiket**



Datum: 22-01-14		<b>Productspecificatie</b> <b>Ambachtelijk plat</b>		<b>I-HACCP</b> MAP 3 BLZ 3//1//6
Versie: 9		Opgesteld door: BRC-team Controle door: Luc Van den Berghe		
<b>8. Productkenmerken</b>				
<b>8. 1. Organoleptische kenmerken</b>				
Uitzicht/Beschrijving	Snedes gekookte ham			
Smaak	ambachtelijke gekookte ham			
Geur	zachte vleesgeur			
Textuur	sappig, bijtmaals			
Kleur	roze			
Eventueel andere kenmerken	/			
Evolutie tijdens houdbaarheid	Geen wijziging			
<b>8. 2. Fysische kenmerken</b>				
Afmetingen				
lengte	/			
dikte	/			
breedte	/			
<b>8. 3. Fysico-chemische kenmerken bij levering</b>				
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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )/eiwit	max. 2,2%	
<b>8. 4. Microbiologische kenmerken</b>				
Micro-organisme	Af fabriek	Einde houdbaarheid	Referentiemethode	
Totaal psychrotroof kiemgetal	1x10 <sup>6</sup> /g	1x10 <sup>6</sup> /g		
Melkzuurbacteriën	1x10 <sup>5</sup> /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 <sup>6</sup> /g		
<b>9. Transport (enkel bij levering met eigen transport)</b>				
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.			
<b>10. Gebruiksaanwijzing</b>				
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		<b>Productspecificatie</b>	<b>I-HACCP</b>
Versie: 9		<b>Ambachtelijk plat</b>	MAP 3 BLZ 3//1//7

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

**11. Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid**

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

De leverancier is gehouden aan de van toepassing zijnde wetgeving inzake productaansprakelijkheid en productveiligheid.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

**12. Updates & bijlagen**

Opgesteld door	Luc Van den Berghe, AS4	Datum	4/11/2004	Versie	2
Updated door	Jeroom Saelens	Datum	28/02/2008	Versie	3
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	4/03/2009	Versie	4
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	25/01/2010	Versie	5
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	16/12/2010	Versie	6
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	7/12/2011	Versie	7
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	7/12/2012	Versie	8
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	22/01/2014	Versie	9
Bijlage	Copy BRC-certificaat			Aantal bijlagen	1

