





Datum:	22-01-14		<b>Productspecificatie</b> <b>Ambachtelijk witrand</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	043	Artikelnummer(s) klant			
Merk(en)	Grega				
Commerciële verkoopsbenaming	Ambachtelijk Witrand				
Wettelijke verkoopsbenaming	Ambachtelijk Witrand				
Bijkomende productbeschrijving	Gekookte ham	Varkensvlees			
Gedeclareerd gewicht of volume	in kilogram	met "e"/ zonder "e"			
Product met opgietsvloeistof	Nee				
Verkocht per variabel gewicht	Ja				
EAN-code	5410975000437				
Productcode/datum/gewicht/lotnr	(01)95410975000437(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 Va, 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 witrand	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 witrand		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>I-HACCP</b>
Versie:	9	<b>Ambachtelijk witrand</b>	MAP BLZ
		Controlé door:	Luc Van den Berghe
<b>7. 3. Aanduiding van de houdbaarheid</b>			
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
<b>7. 4. Aanduiding van de partij (LOT)</b>			
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	
<b>7. 5. Verpakking</b>			
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%
<b>7. 6. Voorbeeld etiket</b>			

Datum: 22-01-14		<b>Productspecificatie</b> <b>Ambachtelijk witrand</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, bijtals			
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				

