




Datum:	21-01-14		Productspecificatie Boerenhesp met been		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	010	Artikelnummer(s) klant			
Merk(en)	Grega				
Commerciële verkoopsbenaming	Boerenhesp met been				
Wettelijke verkoopsbenaming	Boerenhesp met been				
Bijkomende productbeschrijving	Gedroogde ham	Varkensvlees			
Gedeclareerd gewicht of volume	in gram	met "e" / zonder "e"			
Product met opgietsvloeistof	Nee				
Verkocht per variabel gewicht	Ja				
EAN-code	5410975000109				
Productcode/datum/gewicht/lotnr	(01)95410975000109(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: 21-01-14		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 9		Boerenhesp met been	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	
zeezout		Italië	
3. 2. Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket (declaratie volgens Richtlijn 2000/13/EG)			
NI	varkensvlees, zeezout		
Fr	viande de porc, sel marin		
Du	Schweinefleisch, Meersalz		
3. 3. Bijkomende vermeldingen op de verpakking			
"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 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: 21-01-14		Productspecificatie		I-HACCP	
Versie: 9		Boerenhesp met been		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	217	A		
	in kJ	912	B		
Eiwitten	in gram	28.1	A		
Koolhydraten	in gram	1.0	A		
waarvan suikers	g				
waarvan zetmeel	g				
waarvan polyolen	g				
Vetten	in gram	11.2	A		
waarvan verzadigde	g				
waarvan mono-onverzadigde	g				
waarvan poly-onverzadigde	g				
Voedingsvezels	in gram	geen info			
Natrium	in gram	geen info			
Zout	in gram	12.2	A		
7. Specifiek bewaaromstandigheden					
7. 1. Houdbaarheid	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum	
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen			9 maanden	
Houdbaarheid bij levering	Dagen			8 maanden	
Temperatuur bij aankomst	°C		nvt		
Temperatuur van bewaren	°C		7 °C		
Relatief vochtgehalte bij bewaren	% RH		nvt		
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding		nvt		
Houdbaarheid na openen	Dagen		1 maand		
Bewaaromstandigheden na openen	Koel bewaren <7°C				
7. 2. Positieve vrijgave				Ja	Nee
Indien JA, criteria	<ul style="list-style-type: none"> - Controle van datum en leesbaarheid etiket - Controle op gewicht - Controle op goede sealing van verpakking - - - 				
Documentatie HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2011					

Datum: 21-01-14		Productspecificatie Boerenhesp met been	I-HACCP
Versie: 9			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: op thermisch etiket	
Houden van referentiestalen	Ja Nee	Bemonsteringsfrequentie:	

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: op thermisch etiket	

7. 5. Verpakking

Verpakkingsmateriaal	Plastiek zak
Technologie	Vacuümtrekken van zak
Indien gemodificeerd	O ₂ N ₂ CO ₂

7. 6. Voorbeeld etiket



Datum: 21-01-14		Productspecificatie Boerenhesp met been		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//6
Versie: 9		Opgesteld door: BRC-team Controle door: Luc Van den Berghe		
8. Productkenmerken				
8. 1. Organoleptische kenmerken				
Uitzicht/Beschrijving	Gedroogde varkensvlees, spiervezels zijn zichtbaar			
Smaak	Gezout varkensvlees			
Geur	Gerijpt, gedroogde varkensvlees			
Textuur	Vast, maar langzaam smeltend vlees			
Kleur	Rood/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 2,3			
Zout%	max. 16% op droge stof			
Natriumnitriet + Kaliumnitraat	max. 50 ppm			
Aw-waarde	0,844			
8. 4. Microbiologische kenmerken				
Micro-organisme	Af fabriek	Einde houdbaarheid	Referentiemethode	
Aëroob mesofiel kiemgetal	3×10^5 /g	1×10^6 /g		
Melkzuurbacteriën				
Enterobacteriaceae	100 /g			
Coliformen	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 ?		1×10^6 /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				
Documentatie HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2011				

