

Datum:	20-01-14	 Productspecificatie Breughel		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	012	Artikelnummer(s) klant		
Merk(en)	Grega			
Commerciële verkoopsbenaming	Breughelhesp			
Wettelijke verkoopsbenaming	Breughelhesp			
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	5410975000123			
Productcode/datum/gewicht/lotnr	(01)95410975000123(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: 20-01-14		Productspecificatie Breughel		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//2
Versie: 9				
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: 20-01-14		Productspecificatie Breughel		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//3
Versie: 9				
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/Nee/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/Nee/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.				
Documentatie HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2011				

Datum: 20-01-14	 Productspecificatie Breughel		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//4		
Versie: 9					
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		- 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:	20-01-14	 Productspecificatie Breughel		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//5
Versie:	9			
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: 20-01-14	 Productspecificatie Breughel		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

Datum:	20-01-14		Productspecificatie Breughel		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//7
Versie:	9				
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	27/12/2010	Versie	6
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	27/12/2011	Versie	7
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	7/12/2012	Versie	8
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	20/01/2014	Versie	9
Bijlage	Copy BRC-certificaat	Aantal bijlagen			1
Documentatie HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2011					