

Datum: 22-01-14		Productspecificatie Schenkels		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		
Nitrietpekelzout		Geleverd door zoutman		
- Zout				
- conserveringsmiddel Natriumnitriet 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 Antioxidantien: 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: 22-01-14		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 9		Schenkels	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 aangeven	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
Zwavedioxide 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 aangeven	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.

Datum: 22-01-14	 Productspecificatie Schenkels		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	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	/	/	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 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	- 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 -			

Datum: 22-01-14	 Productspecificatie Schenkels		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	schenkel		
Smaak	ambachtelijke gekookte ham		
Geur	zachte vleesgeur		
Textuur	sappig, bijtmals		
Kleur	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. 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 ₂ O ₅)/eiwit	max. 2,2%
8. 4. Microbiologische kenmerken			
Micro-organisme	Af fabriek	Einde houdbaarheid	Referentiemethode
Totaal psychotroof kiemgetal	1x10 ⁶ /g	1x10 ⁶ /g	
Melkzuurbacteriën	1x10 ⁵ /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 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			

Datum: 22-01-14		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 9		Schenkels	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	26/12/2010	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