





Datum:	20-01-14		Productspecificatie Pata Grega		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	0137	Artikelnummer(s) klant			
Merk(en)	Grega				
Commerciële verkoopsbenaming	Pata Grega				
Wettelijke verkoopsbenaming	Pata Grega				
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	5410975001373				
Productcode/datum/gewicht/lotnr	(01)95410975001373(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 Pata Grega	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		I-HACCP	
Versie: 9		Pata Grega		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 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		
Mais	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		I-HACCP	
Versie: 9		Pata Grega		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: 20-01-14		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 9		Pata Grega	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: 20-01-14		Productspecificatie Pata Grega		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				

