

ROCONA nv	PRODUCTSPECIFICATIE	Doc SP-602 B
Hofstade - Aalst	<b>COBOURG GEROOKT MG</b>	Uitgave : 04-06-13
		Pagina 2 / 2

<b>7) BACTERIOLOGISCHE GEGEVENS</b>	Cat 2 B : Rauwe, hard gezouten en gedroogde (NaCl >8% op waterfase), niet-melkzuurgefermenteerde producten (aw<0.92)		
<b>Parameters</b>	<b>Doel</b>	<b>Tolerantie</b>	<b>einde THT</b>
<i>Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal</i>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Gisten</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Schimmels</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>E.coli</i>	5 x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella spp.*</i>	afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes *</i>	afw. in 25 g	100/g (c)	10 <sup>2</sup>

Bron : Microbiologische richtwaarden aug 2006 Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + (\*)EU 2073/2005

Opgelet : Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.

### 8) ALLERGENENINFORMATIE

Conform EG2003/89 en EG2006/142

(Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend)

Allergeen + afgeleide	Aanwezig in gerecht	Aanwezig in bedrijf
Gluten (Tarwe, rogge, gerst,haver,spelt,kamut)	+	+
Schaaldieren	-	-
Eieren	-	+
Vis	-	-
Aardnoten (pinda)	-	-
Soja	-	+
Melkproducten (incl. lactose)	+	+
Schaalvruchten (noten)	-	-
Selderij	-	+
Mosterd	-	+
Sesamzaad	-	-
Sulfiet(>10 mg/kg)	-	-
Weekdieren	-	-
Lupinen	-	-

### 9) GMO-STATUS

(conform EG1829/2003 & 1830/2003)

#### GGO Status

Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij.

#### Bestraling

Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald.

### 10)CONTACTGEGEVENS

Kwaliteit	Petra	+32 53 77 54 78
Emergency contact (24u/24u)	Filip Dessomville	filip@dessomville.be

ROCONA nv	PRODUCTSPECIFICATIE	Doc	SP-602 B
Hofstade - Aalst	<b>COBOURG GEROOKT MG</b>	Uitgave	: 04-06-13
		Pagina	1 / 2

<b>1) PRODUCTOMSCHRIJVING</b>			
Productnaam	COBOURG GEROOKT		
Productnummer	000.08.002		
Productcategorie	GEZOUTEN EN GEROOKTE HAM		
<b>2) ALGEMENE GEGEVENS</b>			
EAN-code	95414651006024		
B-nummer	B 323 -EEG		
Gemiddeld stuksgewicht	+/- 5 KG verkocht per gewicht		
Afmetingen product	Breedte: 16 cm Lengte: 25 cm Hoogte: 12 cm		
Organoleptische kenmerken	Kleur: Gezouten en licht gerookte ham Smaak : licht rooksmaak Structuur: vast snijdbaar		
<b>3) HOUDBAARHEID + BEWARING</b>			
Maximum temperatuur	Max 4°C		
Minimale houdbaarheid (gesloten verpakking)	Min 35 dagen bij aanlevering klant		
<b>4) INGREDIENTEN</b>			
Ingrediëntenlijst conform huidige wetgeving en Kwid-reglementering, FIC1169/2011			
Varkensvlees (EU), zout, suiker (dextrose), glucosestroop, smaakversterker: E621-E631-E627, bewaarmiddel: E250-E252, anti-oxidant: E300-E301, <i>lactose</i> , natuurlijke extracten (granen, <i>gluten, melkeiwit</i> ), maltodextrine. (108g vlees gebruikt voor 100g afgewerkt product)			
<b>5) ANALYTISCHE GEGEVENS</b>			
Deze waarden werden bekomen via <input type="checkbox"/> theoretische berekening <input checked="" type="checkbox"/> analyse	Voedingswaarde / 100gr		
	Energie - caloriewaarde	kJ	
	Energie - caloriewaarde	Kcal	
	Eiwitten	g	
	Vetten	g	
	waarvan verzadigd	g	
	Koolhydraten	g	
	waarvan suikers	g	
	Voedingsvezels	g	
	Zout	g	
	Natrium	g	
	Vocht	g	
<b>6) VERPAKKING PRODUCT</b>			
De verpakking voldoet aan EG1935/2004 en EG10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.			
Op snee	Nee		
Soort	Vacuum		
Materiaal	Krimpzak		
Etiket	Zelfklevend+bedrukt		



## Productspecificatie

Doc: PS-PEK-09

Opgemaakt door: Peetermans Wendy  
Goedgekeurd door: Willems Olivier

Datum: oktober 2012

Versie 5

### 6. Bacteriologische waarden

<u>Parameter</u>	<u>Doel</u>	<u>Tolerantie</u>	<u>IGT-IHT</u>
Totaal aëroob kiemgetal	$10^3$	$10^4$	$10^6$
Melkzuurbacteriën	$10^2$	$10^3$	$10^7$
Gisten	$10^2$	$10^3$	$10^5$
Schimmels	$10^2$	$10^3$	Geen visuele schimmelgroei
Enterobacteraceae	$5 \times 10$	$5 \times 10^2$	nvt
Coagulase positieve staphylococci	$10^2$	$10^3$	$10^3$
Salmonella spp	Afw. In 25g	Afw. In 25g	Afw. In 25g
Listeria monocytogenes	Afw. In 25g	Afw. In 25g	$10^2$

### 7. Chemische waarden

<u>Parameter</u>	<u>Waarde</u>
Zout	Max 2.2%
Eiwitten	+/- 15.6%
Vetten	+/- 2.6 %
Vocht	+/- 75.5 %
Koolhydraten	+/- 2%
Kcal	+/- 95.0 Kcal/100g
Kjoule	+/- 400 Kjoule/100g

Versie data: 06/05/2014

Gelieve bij ontvangst van deze specificatie uw goedkeuring binnen de 10 dagen terug te sturen naar [inge@vleeswaren-william.be](mailto:inge@vleeswaren-william.be). Indien wij geen reactie ontvangen, wordt deze specificatie als stilzwijgend goedgekeurd aanvaard. Deze gegevens zijn informatief en gebaseerd op waarden verkregen via onze leveranciers en analyses, doch niet bindend.



## Productspecificatie

Doc: PS-PEK-09

Opgemaakt door: Peetermans Wendy  
Goedgekeurd door: Willems Olivier

Datum: oktober 2012

Versie 5

### 5. Allergenen

1.	Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	-
2.	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
3.	Eieren en producten op basis van eieren	-
4.	Vis en producten op basis van vis	-
5.	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
6.	Soja en producten op basis van soja	+
7.	Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+
8.	Schaalvruchten, d.w.z. amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> ), walnoten ( <i>Juglans regia</i> ), cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) en producten op basis van schaalvruchten	-
9.	Selderij en producten op basis van selderij	-
10.	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
11.	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12.	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub> .]	-
13.	Lupinen en producten op basis van lupinen	-
14.	Weekdieren en producten op basis van weekdier	-



## Productspecificatie

Doc: PS-PEK-09

Opgemaakt door: Peetermans Wendy  
Goedgekeurd door: Willems Olivier

Datum: oktober 2012

Versie 5

## PIC-NIC DD

Code 111002

### 1. Productomschrijving en etikettering

Vlees afkomstig van varkens (EU), dat werd gepekeld en gekookt naar de normen van de Belgische wetgeving.

*Varkensvlees (70%), water, aardappelzetmeel, zout, melkeiwitten, stabilisator: E450-E451, glucosestroop, gemodificeerd zetmeel, plantaardige proteïnen, anti-oxidant: E331-E316, geleermiddel: E407, smaakversterker: E621-E635, bewaarmiddel: E326-E262-E250, aroma, gedroogde groenten, verdikkingsmiddel: E415, kruiden*

### 2. Bewaarcondities

De temperatuur dient zich zowel tijdens het transport als bij opslag tussen de 0 en 4 °C te bevinden.

Het product heeft een houdbaarheid van 35 dagen in een ongeopende verpakking.

Na opening heeft het product een minimum houdbaarheid van 3 dagen.

### 3. Verpakking en gegevens etiket

Verpakkingszak, welke in overeenstemming is met de bepalingen van Verordening (EG) nr 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004.

Op het etiket worden alle wettelijke gegevens vermeld conform aan KB13/09/1999.

- Verkoopsbenaming
- Handelsnaam v/d fabrikant of verkoper
- Officiële goedkeuring EG
- Samenstelling : ingrediënten + allergenen
- Datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum
- Nettogewicht
- Bijzondere bewaarvoorschriften
- Batchnummer

### 4. GGO's

Er worden geen GGO's gebruikt in dit product. Het product heeft betrekking op dierlijke producten, maar deze dieren werden niet gevoed met voeder van GGO's.

Het product is conform de verordeningen (EG) nr 1829/2003 en (EG) nr. 1830/2003

ROCONA nv  Hofstade - Aalst	PRODUCTSPECIFICATIE	Doc : SP-915 A
	<b>Hesp ontvet blok La Fornici</b>	Uitgave : 15-01-12 Pagina 2 / 2

7) BACTERIOLOGISCHE GEGEVENS		Cat TB : Gepasteuriseerd product onderhevig aan nabesmetting			
Parameters	Doel	Tolerantie	einde THT		
<i>Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal</i>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup> (a)		
<i>Totaal anaëroob kiemgetal (b)</i>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>		
<i>Sulfietreducerende clostridia (b)</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>		
<i>Melkzuurbacteriën (c)</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>7</sup>		
<i>Gisten</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>		
<i>Schimmels</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>		
<i>E.coli</i>	< 10	10	10		
<i>Staphylococcus aureus</i>	10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>		
<i>Bacillus cereus</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup> - 10 <sup>5</sup> (e)		
<i>Salmonella spp.</i>	afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g		
<i>Listeria monocytogenes</i> *	afw. in 25 g	afw. in 25 g	10 <sup>2</sup>		
		Bron : Microbiologische richtwaarden aug 2006 van Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + (*)EU 2073/2005			
8) ALLERGENENINFORMATIE (Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend)		Gluten	-	Melkproducten (lactose)	+
		Schaaldieren	-	Schaalvruchten	-
		Eieren	-	Selderij	-
		Vis	-	Mosterd	-
		Aardnoten	-	Sesamzaad	-
		Soja	-	Sulfiet(>10 mg/kg)	-
		Weekdieren	-	Lupinen	-
9) ANDERE GEGEVENS GGO Status		Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij en niet bestraald			

ROCONA nv	PRODUCTSPECIFICATIE	Doc : SP-915 A
Hofstade - Aalst	<b>Hesp ontvet blok La Fornici</b>	Uitgave : 15-01-12
		Pagina 1 / 2

<b>1) PRODUCTOMSCHRIJVING</b>		
Productnaam	HESP ONTVET BLOK LA FORNICI	
Productnummer	000.07.019	
Productcategorie	KOOKHAM	
<b>2) ALGEMENE GEGEVENS</b>		
EAN-code	95414651009162	
B-nummer	B 323 -EEG	
Gemiddeld stuksgewicht	7,6 KG verkocht per gewicht	
Afmetingen product	Breedte: 24 cm Diameter: 16cm Hoogte: 21 cm	
<b>3) BEWAARGEDEVENS</b>		
Maximum temperatuur	Max 4°C	
Minimale HBD bij aanlevering klant	Min 21 dagen bij aanlevering klant	
<b>4) INGREDIENTEN</b>		
	Varkensvlees 85%, water, zout, dierlijk eiwit(varken), suiker(glucosesiroop, dextrose), melkeiwit, stabilisator E450-E451, anti-oxidant : E301-E327-E331, dierlijk eiwit, smaakversterker : E621, conserveermiddel :E250-E252-E262 Bevat : melk	
<b>5) ANALYTISCHE GEGEVENS</b>		
Voedingswaarde / 100 gr	Caloriewaarde kJ	474
	Caloriewaarde kcal	113
	As %	3.4
	Eiwit %	18.3
	Vet(vrij) %	3.9
	Verzadigd vet %	
	Vocht %	73.3
	Koolhydraten %	1.1
<b>6) VERPAKKING PRODUCT</b>		
Op snee	Nee	
Soort	Vacuum	
Materiaal	Krimpzak	
Etiket	Zelfklevend+bedrukt	

ROCONA nv  Hofstade - Aalst	PRODUCTSPECIFICATIE	Doc : SP... A
	<b>KOP GEPERST</b>	Uitgave : 02-07-12
		Pagina 1 / 2

<b>1) PRODUCTOMSCHRIJVING</b>		
Productnaam	KOP GEPERST	
Productnummer	00003007	
Productcategorie	KOP GEPERST	
<b>2) ALGEMENE GEGEVENS</b>		
EAN-code	95414651004013	
B-nummer	B 323 -EEG	
Gemiddeld stuksgewicht	+/- 2.6 KG	
Afmetingen product	Breedte: 15cm Diameter: 20 cm Hoogte: 9 cm	
Organoleptische kenmerken	Donkerrode vleeskleur in blokvorm	
<b>3) BEWAARGEDEVENS</b>		
Maximum temperatuur	Max 4°C	
Minimale HBD bij aanlevering klant	Min 21 dagen bij aanlevering klant	
<b>4) INGREDIENTEN</b>		
	Varkenskopvlees 64%, water, gekookte varkenstongen 9%, varkensbindweefsel, varkensvet, zout, conserveermiddel: E250-E252, specerijen, smaakversterker: E621, kruiden, suiker, anti-oxidant: E300, kleurstof: E110-E122	
<b>5) ANALYTISCHE GEGEVENS</b>		
Voedingswaarde / 100 gr	Caloriewaarde kJ	
	Caloriewaarde kcal	
	As %	
	Eiwit %	
	Vet(vrij) %	
	Verzadigd vet %	
	Vocht %	
	Koolhydraten %	
<b>6) VERPAKKING PRODUCT</b>		
Op snee	Nee	
Soort	Vacuum	
Materiaal	Krimpzak	
Etiket	Zelfklevend+bedrukt	



ROCONA nv	PRODUCTSPECIFICATIE	Doc : SP... A
Hofstade - Aalst	<b>KOP GEPERST</b>	Uitgave : 02-07-12
		Pagina 2 / 2

7) BACTERIOLOGISCHE GEGEVENS		Cat IB : Gepasteuriseerd product onderhevig aan nabesmetting			
Parameters	Doel	Tolerantie	einde THT		
<i>Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal</i>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup> (a)		
<i>Totaal anaëroob kiemgetal (b)</i>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>		
<i>Sulfietreducerende clostridia (b)</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>		
<i>Melkzuurbacteriën (c)</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>7</sup>		
<i>Gisten</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>		
<i>Schimmels</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>		
<i>E.coli</i>	< 10	10	10		
<i>Staphylococcus aureus</i>	10	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>		
<i>Bacillus cereus</i>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup> - 10 <sup>5</sup> (e)		
<i>Salmonella spp.</i>	afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g		
<i>Listeria monocytogenes *</i>	afw. in 25 g	afw. in 25 g	10 <sup>2</sup>		
Bron : Microbiologische richtwaarden aug 2006 van Labo levensmiddelenmicrobiologie en conservering – Ugent – Prof DeBevere + (*)EU 2073/2005					
8) ALLERGENENINFORMATIE (Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend)		Gluten	-	Melkproducten (lactose)	-
		Schaaldieren	-	Schaalvruchten	-
		Eieren	-	Selderij	-
		Vis	-	Mosterd	-
		Aardnoten	-	Sesamzaad	-
		Soja	-	Sulfiet(>10 mg/kg)	-
		Weekdieren	-	Lupinen	-
9) ANDERE GEGEVENS GGO Status		Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij en niet bestraald			