

# PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelnummer producent			
Artikelnummer klant		1563	
Merk			
Commerciële verkoopsbenaming		Lomo curado Reserva ±700g	
Wettelijke verkoopsbenaming (NI)		Lomo curado Reserva ±700g	
Wettelijke verkoopsbenaming (Fr)		Lomo curado Reserva ±700g	
Product beschrijving (NI)			
Product beschrijving (Fr)			
Gedeclareerd gewicht of volume		0,7 Kg	
Intrastat	Code	02101981	
	Land van geboorte   gehouden		
	land van slachten   verwerking		
Verkocht per variable gewicht		Ja	Per stuk - aantal :
EAN-code(s)		GTIN13	8437005145993
		GTIN14	98437005000004

## 2. IDENTITEIT PRODUCENT/VERPAKKER

Naam		Père Lejeune SA	
Adres	Straat + nr	Parc artisanal de Blegny 15	
	Post code + plaats	4671 Barchon	
	Land	Belgique	
Tel		04/387.91.50	
Fax		04/387.91.59	
Email		<a href="mailto:info.pl@pere-lejeune.be">info.pl@pere-lejeune.be</a>	
Web Site			
Erkennings/Registratienummer		KF254	
Product-certificatie (BRC, IFS,...)	Ja / Nee		
	Soort + Scoop	ISO22000	
	Certificatieorganisme	SGS	
	Geldig tot (datum)	01/05/2015	
Systeem-certificatie (ISO, HACCP, ..)	Ja / Nee		
	Soort + Scoop	SAC certifié	
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot (datum)		
Andere certificaten	Ja / Nee		
	Soort + Scoop		
Commercieel		Kwaliteit	
Naam	Royen Daniel	Naam	Fabrice Radermecker
Functie	Key Account	Functie	Responsable Qualité
Tel	0496/58.65.22	Tel	0496/58.65.36
Fax	04/387.91.59	Fax	04/387.91.62
E-mail	daniel.royen@pere-lejeune.be	E-mail	fabrice.radermecker@pere-lejeune.be
Logistiek		Emergency contact	
Naam	Fabrice Radermecker	Naam	Wilkin Roland
Functie	Responsable Qualité	Functie	Directeur Général
Tel	0496/58.65.36	Tel	0496/58.65.23
Fax	04/387.91.62	Fax	04/387.91.59
E-mail	fabrice.radermecker@pere-lejeune.be	E-mail	info.pl@pere-lejeune.be

## 3. PRODUCT INFORMATIES

### 3.1. INGREDIËNTENLIJST (declaratie op de verpakking volgens geldende EG 1169/2011 richtlijn)

## PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

Nederlands	Lomo Duroc Batallé zout, paprika, dextrose, zuurteregelaar: E-331, antioxidant: E301, conserveringsmiddelen: E-252, E250
Frans	Lomo Duroc de Batallé sel, paprika, dextrose, correcteur d'acidité: E-331, antioxidant: E-301, conservateurs: E-252, E-250
Duits	

<b>3.2 BIJKOMENDE VERMELDINGEN OP DE VERPAKKING</b>	Ja/Nee
"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	Nee
<b>3.3 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN DE GGO'S (volgens verordening (EG) 1839/2003 1830/2003)</b>	
De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003	Ja / Nee
	Ja

<b>4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES</b>	
<b>4.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2000/13/EG)</b>	
Nederlands	
Frans	
EETBAAR DARM :	

<b>5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING</b>		
De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling	Ja / Nee	Nee

# PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)

## 6 VOEDINGSWAARDEN (volgende Richtlijn 90/496/EEG)

Per 100 g of ml, zoals gedeclareerd	100	g		
Per portie (optioneel)	Portiegrootte van:			
6.1 Voedingswaarden	Eenheid	Product zoals verkocht		
		gemiddeld per 100 g/ml	gemiddeld per portie (optioneel)	Door analyse (A) of berekening (B)
Energetische waarden	in kJ	1.293		B
	in kcal	309		B
matières grasses	in gram	19		B
dont acides gras saturés	in gram	8		B
glucides	in gram	1		B
dont sucres	in gram	1		B
protéines	in gram	34		B
sel	in gram	4		B
fibres	in gram			B

## 7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

7.1. HOUDBAARHEID	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen			
Houdbaarheid bij levering	Dagen			
Temperatuur bij aankomst	°C			
Temperatuur van bewaren	°C	0		5
Houdbaarheid na openen	Dagen			
Bewaaromstandigheden na openen		<5°C		

## 8. PRODUCTKENMERKEN

### 8.1 Organoleptische kenmerken (desgevallend na bereiden (zie punt 9))

Uitzicht/Beschrijving	
Smaak	
Geur	
Textuur	
Kleur	
Eventuele andere kenmerken	
Evolutie tijdens houdbaarheid	

### 8.2 Descriptie

### 8.3 Fysico-chemische kenmerken bij levering (enkel relevante parameters invullen)

Parameter	Minimum	Typische waarde	Maximum	Controlemethode
Zoals bijvoorbeeld				
Wateractiviteit (aw-waarde)				
pH-waarde				

### 8.4 Microbiologische kenmerken (enkel relevante micro-organismen invullen)

Micro-organisme	Af fabriek		Einde houdbaarheid		Referentiemethode
	waarde	Waarde	waarde	Waarde	
Zoals bijvoorbeeld					
Aëroob mesofiel kiemgetal					
Melkzuurbacteriën					
Enterobacteriën		100			CFU/g
Coliformen					
Fecale Coliformen		10			CFU/g
Staphylococcus aureus		100			CFU/g
Fecale Streptococci					
Salmonellae spp.		ABS/25G			CFU/g
Listeria monocytogenes		ABS/25G			CFU/g
Sulfiet-reducerende anëroben					
Gisten					
Schimmels					
Clostridium perfringens/25 g		100			CFU/g

## 9. GEBRUIKSAANWIJZING / METHODE VAN BEREIDEN

# PRODUCT SPECIFICATIE Père Lejeune

## 10. VERPAKKING / LOGISTIEKE KENMERKEN

### dimension du produit

longueur:	38	cm	largeur	26	cm	hauteur:	7	cm		
-----------	----	----	---------	----	----	----------	---	----	--	--

## 13. GOEDKEURING LEVERANCIER

Naam & Functie	
----------------	--

Datum	03/02/2017
-------	------------

Les informations sont collectées auprès des fabricants et sous leur entière responsabilité

Deze informatie zijn verzameld bij de fabricanten en onder hun eigene verantwoordelijkheid