





Datum:	13-12-07	 <b>Productspecificatie</b> <b>Breughel</b>		<b>I-HACCP</b>	
Versie:	5			MAP	3
Opgesteld door: BRC-team		Controle door: Luc Van den Berghe			
<b>1. PRODUCT IDENTIFICATIE</b>					
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					
<b>2. IDENTITEIT VAN DE PRODUCENT</b>					
<b>2. 1. Productie- en verpakkingsplaats</b>					
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 5			
	Certificatieorganisme	nv AIB-Vinçotte			
	Geldig tot	26-11-10			
<b>2. 2. Leverancier</b>					
	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	
<b>2. 3. Productverantwoordelijke op het etiket</b>					
Naam	Grega NV				
Adres	Maalderijstraat 40, 9255 Buggenhout				
<b>2. 4. Emergency contact met betrekking tot voedselveiligheid</b>					
Naam	Luc Van den Berghe				
Functie	Afgewaardigd bestuurder				
Tel	+32 (0) 52 33 49 42				
E-mail	info@grega.be				

Datum: 13-12-07		<b>Productspecificatie</b>	<b>I-HACCP</b>
Versie: 5		<b>Breughel</b>	MAP 3 BLZ 3//1//2
Opgesteld door: BRC-team		Controle door: Luc Van den Berghe	
<b>3. PRODUCTSAMENSTELLING</b>			
<b>3. 1. Product samenstelling</b>			
Grondstof/ingrediënt/additief		Land van oorsprong	
varkensvlees		België	
zeezout		Italië	
<b>3. 2. Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket (declaratie volgens Richtlijn 2000/13/EG)</b>			
NI	varkensvlees, zeezout		
Fr	viande de porc, sel marin		
Du	Schweinefleisch, Meersalz		
<b>3. 3. Bijkomende vermeldingen op de verpakking</b>			
"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
<b>3. 4. Andere wettelijke verplichte vermeldingen op de verpakking</b>			
Nihil			
<b>3. 5. GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's (volgens verordening (EG) n°'s 1829/2003 &amp; 1830/2003)</b>			
De producent garandeert dat het product <b>geen</b> ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening <b>(EG) 1830/2003</b>			<b>Ja</b>



Datum: 13-12-07		<b>Productspecificatie</b>		<b>I-HACCP</b>	
Versie: 5		<b>Breughel</b>		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		
<b>5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling</b>					
De producent garandeert dat het product <b>geen</b> ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling					<b>Ja</b>
<b>6. Voedingswaarden (volgens Richtlijn 90/496/EEG) per 100 g</b>					
6. 1. Voedingswaarden		Eenheid	Product zoals verkocht		
			gemiddeld per 100 g	Door analyse (A) of berekening (B)	
<b>Energetische waarden</b>		in kcal	217	A	
		in kJ	912	B	
<b>Eiwitten</b>		in gram	28,1	A	
<b>Koolhydraten</b>		in gram	1,0	A	
		g			
		g			
		g			
<b>Vetten</b>		in gram	11,2	A	
		g			
		g			
		g			
<b>Voedingsvezels</b>		in gram	geen info		
<b>Natrium</b>		in gram	geen info		
<b>Zout</b>		in gram	12,2	A	
<b>7. Specifiek bewaaromstandigheden</b>					
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"> <li>- Controle van datum en leesbaarheid etiket</li> <li>- Controle op gewicht</li> <li>- Controle op goede sealing van verpakking</li> <li>-</li> <li>-</li> <li>-</li> </ul>			

Datum: 13-12-07		<b>Productspecificatie</b>		<b>I-HACCP</b>
Versie: 5		<b>Breughel</b>		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 aanbrenen	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 aanbrenen	inkjet	etiket	laser      andere: op thermisch etiket

### 7. 5. Verpakking

Verpakkingsmateriaal	Plastiek zak
Technologie	Vacuümtrekken van zak
Indien gemodificeerd	O <sub>2</sub> N <sub>2</sub> CO <sub>2</sub>

### 7. 6. Voorbeeld etiket

GREGA N.V.  
 Vervaldag : **14/09/08**

Productcode :



(01)95410975000123(15)080914(3103)002710(10)123456

Week : 0051 Lot nummer : 123456

Gewicht : **2.71 Kg**




**BREUGHELHESP**<sup>®</sup>

AMBACHTELIJKE BEREIDING | PREPARATION ARTISANALE

Vleeswaren **GREGA** Salaisons


**BOEREN HESP**  
 NATUUR PRODUCT  
 9 MAANDEN OUD

Ingr.: varkensvlees - zeezout  
 Ingr.: viande de porc - sel marin  
 Zutaten: Schweinefleisch - Seesalz

TEL. 016 8 670 660

KOEL BEWAREN 5°C  
 TENIR AU FRAIS 5°C

GREGA N.V. • WAALENDEWEG 40 • 94905 BURENHOUD • TEL. 0927 33 49 42 • FAX 0927 33 06 80

Datum: 13-12-07		<b>Productspecificatie</b>		<b>I-HACCP</b>
Versie: 5		<b>Breughel</b>		MAP 3 BLZ 3//1//6
Opgesteld door: BRC-team		Controle door: Luc Van den Berghe		
<b>8. Productkenmerken</b>				
<b>8. 1. Organoleptische kenmerken</b>				
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			
<b>8. 2. Fysische kenmerken</b>				
Afmetingen				
lengte				
dikte				
breedte				
<b>8. 3. Fysico-chemische kenmerken bij levering</b>				
Vocht/Eiwit	max 2,3			
Zout%	max. 16% op droge stof			
Natriumnitriet + Kaliumnitraat	max. 50 ppm			
Aw-waarde	0,844			
<b>8. 4. Microbiologische kenmerken</b>				
Micro-organisme	Af fabriek	Einde houdbaarheid	Referentiemethode	
Aëroob mesofiel kiemgetal	$3 \times 10^5$ /g	$1 \times 10^6$ /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 ?		$1 \times 10^6$ /g		
<b>9. Transport (enkel bij levering met eigen transport)</b>				
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.			
<b>10. Gebruiksaanwijzing</b>				

