






Datum:	13-12-07	 <b>Productspecificatie</b> <b>Superano</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	021	Artikelnummer(s) klant			
Merk(en)	Grega				
Commerciële verkoopsbenaming	Superano				
Wettelijke verkoopsbenaming	Superano				
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	5410975000215				
Productcode/datum/gewicht/lotnr	(01)95410975000215(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>Superano</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>Superano</b>	MAP 3 BLZ 3//1//3
Opgesteld door: BRC-team		Controle door: Luc Van den Berghe	
<b>4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES</b>			
<b>4. 1. Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2000/13/EG)</b>			
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. <sup>1</sup>
Glutenhoudende granen <sup>2</sup>	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 <sup>3</sup>	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 <sub>2</sub>	nee		Neen
<b>4. 2. Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2000/13/EG)</b>			
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. <sup>1</sup>
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
<sup>1</sup> N.B.= Niet Beschikbaar <sup>2</sup> tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut <sup>3</sup> amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten <sup>4</sup> 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 2007			

Datum: 13-12-07		<b>Productspecificatie</b>		<b>I-HACCP</b>	
Versie: 5		<b>Superano</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		
waarvan suikers	g				
waarvan zetmeel	g				
waarvan polyolen	g				
<b>Vetten</b>	in gram	11,2	A		
waarvan verzadigde	g				
waarvan mono-onverzadigde	g				
waarvan poly-onverzadigde	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>Superano</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:	

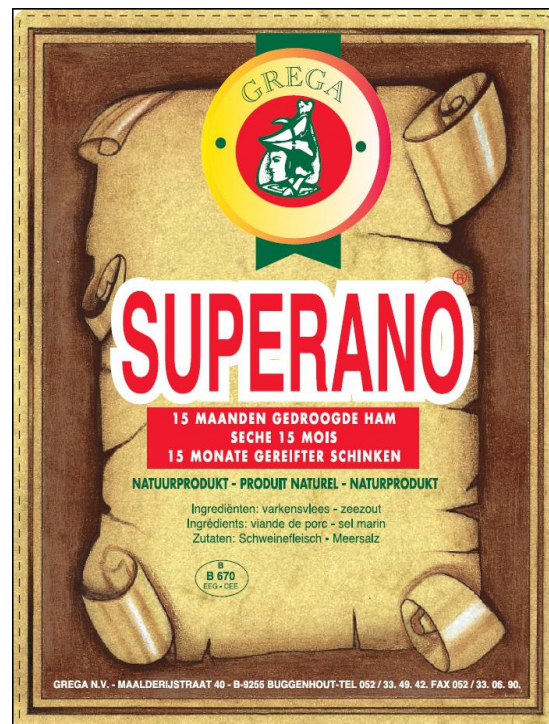
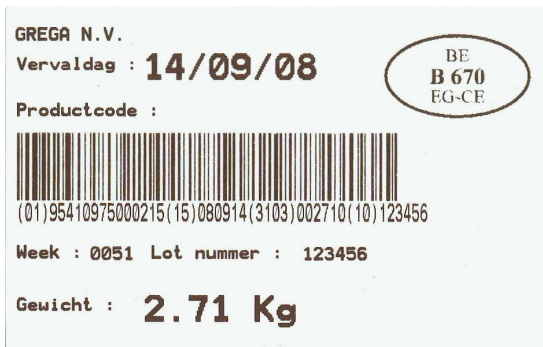
### 7. 4. Aanduiding van de partij (LOT)


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



Datum: 13-12-07	 <b>Productspecificatie</b> <b>Superano</b>		<b>I-HACCP</b>	
Versie: 5			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	36 cm			
dikte	10 cm			
breedte	25 cm			
<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 Streptococcen				
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>				

Datum: 13-12-07



**Productspecificatie**

**I-HACCP**

Versie: 5

**Superano**

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	04-11-04	Versie	2
Updated door	Jeroom Saelens	Datum	28-02-08	Versie	3
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	04-03-09	Versie	4
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	25-01-10	Versie	5
Updated door		Datum		Versie	

Bijlage	Copy BRC-certificaat	Aantal bijlagen	1
---------	----------------------	-----------------	---