

Datum: 15-01-25	 Productspecificatie Breughel		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//1	
Versie: 19				
Opgesteld door: BRCGS-team		Controle door: Luc Van den Berghe		
1. PRODUCT IDENTIFICATIE				
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				
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			
GFSI certificatie	BRCGS			
Certificatieorganisme	DNV			
2. 2. Leverancier				
	Bedrijf	Contactpersonen	Commercieel	Kwaliteit
Naam	Grega Vleeswaren nv	Naam	Carla/Elke	Paulien De Paep
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	Afgewaardigd bestuurder			
Tel	+32 (0) 52 33 49 42			
E-mail	info@grega.be			

Datum: 15-01-25		Productspecificatie Breughel		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//2
Versie: 19				
Opgesteld door: BRCGS-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 Verordening (EG) 1169/2011)				
NI	Ingrediënten: Varkensvlees, zeezout Voor 100 g product werd gebruik gemaakt van 160 g varkensvlees.			
Fr	Ingrédients: Viande de porc, sel marin Pour 100 g product on utilise 160 g viande de porc.			
Du	Zutaten: Schweinefleisch, Meersalz Für 100 g Product braucht man 160 g Schweinefleisch.			
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: 15-01-25	 Productspecificatie Breughel		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//3
Versie: 19			
Opgesteld door: BRCGS-team		Controle door: Luc Van den Berghe	
4. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES			
4. 1. Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Verordening (EG) 1169/2011)			
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/Neen/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
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	nee		Neen
4. 2. Andere ingrediënten en hun afgeleiden			
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/Neen/N.B. ¹
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
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 2019			

Datum: 15-01-25	 Productspecificatie Breughel		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//4	
Versie: 19				
Opgesteld door: BRCGS-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 Verordening (EG) 1169/2011) 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	1	B	
waarvan zetmeel	g			
waarvan polyolen	g			
Vetten	in gram	11,2	A	
waarvan verzadigde	g	4,1	B	
waarvan mono-onverzadigde	g			
waarvan poly-onverzadigde	g			
Voedingsvezels	in gram	geen info		
Natrium	in gram	geen info		
Zout	in gram	4,5	A	
7. Specifiek bewaaromstandigheden				
7. 1. Houdbaarheid	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen			270
Houdbaarheid bij levering	Dagen	150		240
Temperatuur bij aankomst	°C		nvt	
Temperatuur van bewaren	°C		nvt	
Relatief vochtgehalte bij bewaren	% RH		nvt	
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding		nvt	
Houdbaarheid na openen	Dagen		21	
Bewaaromstandigheden na openen	Koel bewaren <7°C			
7. 2. Positieve vrijgave			Ja	Nee
Indien JA, criteria	- Controle op uitzicht, geur, smaak - 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 2019				

Datum: 15-01-25		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 19		Breughel	MAP 3 BLZ 3//1//5
Opgesteld door: BRCGS-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



BREUGHELHESP®







Land van oorsprong: België
Pays d'origine: Belgique
Ursprungsland: Belgien

9 MAANDEN GEDROOGDE HAM
JAMBON SÉCHÉ 9 MOIS
9 MONATE GEREIFTER SCHINKEN

Gemiddelde voedingswaarde per 100 g Valeur nutritive moyenne par 100 g Mittlerer Nährwert pro 100 g	
Energie/énergie/Energie	912 kJ/217 kcal
Vetten/matières grasses/Gesamtfett	11,2 g
Waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés/davon gesättigten Fettsäuren	4,1 g
Koolhydraten/glucides/Kohlenhydrate	1,0 g
Waarvan suikers/dont sucres/davon Zucker	1,0 g
Eiwitten/protéines/Eiweiß	28,1 g
Zout/sel/Salz	4,5 g

Ingrediënten: varkensvlees - zeezout. Voor 100 g product werd gebruik gemaakt van 160 g varkensvlees. **Ingrédients:** viande de porc - sel marin.
Pour 100 g produit on utilise 160 g viande de porc. Zutaten: Schweinefleisch - Meersalz. Für 100 g Produkt braucht man 160 g Schweinefleisch.

Datum: 15-01-25	 Productspecificatie Breughel		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//6
Versie: 19			
Opgesteld door: BRCGS-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 ?			
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			

Datum: 15-01-25	 Productspecificatie Breughel		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//7		
Versie: 19					
Opgesteld door: BRCGS-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	4/11/2004	Versie	2
Updated door	Jeroom Saelens	Datum	28/02/2008	Versie	3
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	4/03/2009	Versie	4
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	25/01/2010	Versie	5
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	27/12/2010	Versie	6
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	27/12/2011	Versie	7
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	7/12/2012	Versie	8
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	19/11/2014	Versie	9
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	17/03/2015	Versie	10
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	30/11/2015	Versie	11
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	5/12/2016	Versie	12
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	4/12/2017	Versie	13
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	3/12/2018	Versie	14
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	16/12/2019	Versie	15
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	13/12/2021	Versie	16
Updated door	Paulien De Paep	Datum	12/01/2022	Versie	17
Updated door	Paulien De Paep	Datum	25/01/2024	Versie	18
Updated door	Paulien De Paep	Datum	15/01/2025	Versie	19
Updated door		Datum		Versie	
Updated door		Datum		Versie	
Updated door		Datum		Versie	
Bijlage	Copy BRCGS-certificaat			Aantal bijlagen	1