

Datum: 15-01-25		Productspecificatie Bosham		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	016	Artikelnummer(s) klant		
Merk(en)	Grega			
Commerciële verkoopsbenaming	Bosham			
Wettelijke verkoopsbenaming	Bosham			
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	5410975000161			
Productcode/datum/gewicht/lotnr	(01)95410975000161(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	Afgevaardigd bestuurder			
Tel	+32 (0) 52 33 49 42			
E-mail	info@grega.be			

Datum: 15-01-25		Productspecificatie Bosham		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	I-HACCP
Versie: 19		Bosham	MAP 3 BLZ 3//1//3

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 (E210 t/m 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.

Datum: 15-01-25		Productspecificatie Bosham		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				

Datum: 15-01-25		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 19		Bosham	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:	

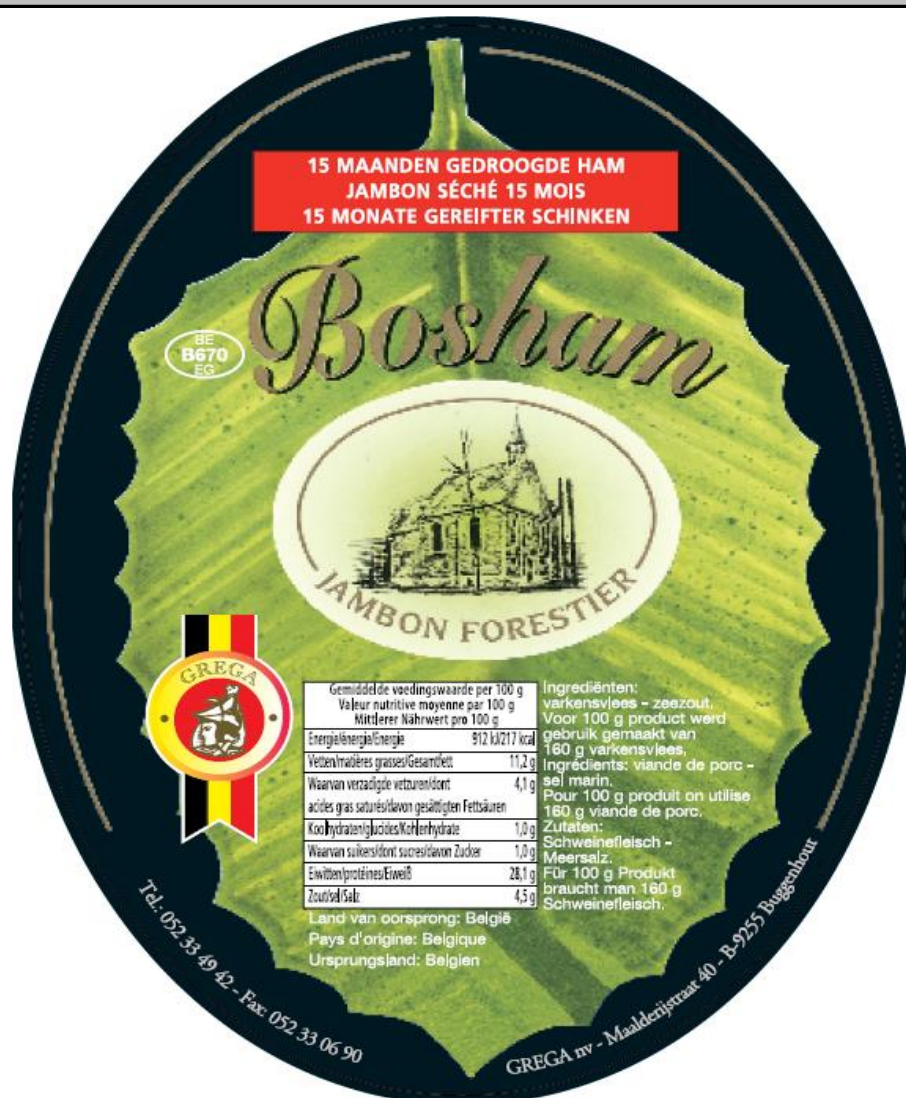
7. 4. Aanduiding van de partij (LOT)

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



Datum: 15-01-25		Productspecificatie	I-HACCP
Versie: 19		Bosham	MAP 3 BLZ 3//1//6

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

