

Datum: 17-01-25	 Productspecificatie Ambachtelijk plat		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//1	
Versie: 21				
Opgesteld door: BRCGS-team		Controle door: Luc Van den Berghe		
1. PRODUCT IDENTIFICATIE				
Artikelnummer producent	030	Artikelnummer(s) klant		
Merk(en)	Grega			
Commerciële verkoopsbenaming	Gekookte hesp ambachtelijke bereiding			
Wettelijke verkoopsbenaming	Gekookte hesp ambachtelijke bereiding			
Bijkomende productbeschrijving	Gekookte ham	Varkensvlees		
Gedeclareerd gewicht of volume	in kilogram	met "e"/ zonder "e"		
Product met opgietsvloeistof	Nee			
Verkocht per variabel gewicht	Ja			
EAN-code	5410975000307			
Productcode/datum/gewicht/lotnr	(01)95410975000307(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: 17-01-25		Productspecificatie Ambachtelijk plat		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//2
Versie: 21				
Opgesteld door: BRCGS-team		Controle door: Luc Van den Berghe		
3. PRODUCTSAMENSTELLING				
3. 1. Product samenstelling				
Grondstof/ingrediënt/additief		Land van oorsprong		
Varkensvlees		België		
Nitrietpekelsout		België		
- Zout				
- conserveringsmiddel Natriumnitriet E250				
Glucosestroop		België		
Dextrose		België		
Zuurteregelaar Kaliumchloride E508		België		
Antioxidant Natriumascorbaat E301		België		
Stabilisator E450		België		
3. 2. Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket (declaratie volgens Verordening (EG) 1169/2011)				
Ingrediënten: Varkensvlees, zout, glucosestroop, dextrose, zuurteregelaar: kaliumchloride, antioxidant: E301, stabilisator: E450. Voor 100 g product werd gebruik gemaakt van 110 g varkensvlees. Ingrédient: Viande de porc, sel, sirup de glucose, dextrose, correcteur d'acidité: chlorure de potassium, antioxydant : E301, stabilisant: E450. Pour 100 g produit on utilise 110 g viande de porc. Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Glucosesirup, Dextrose, Säureregulator: Kaliumchlorid, Antioxidationsmittel: E301, Stabilisator: E450. Für 100 g Produkt braucht man 110 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: 17-01-25	 Productspecificatie Ambachtelijk plat		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//3
Versie: 21			
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		nee
Schaaldieren	nee		nee
Eieren	nee		nee
Vis	nee		nee
Aardnoten	nee		nee
Soja	nee		nee
Melk (uitgezonderd lactose)	nee		nee
Lactose	nee		nee
Schaalvruchten ³	nee		nee
Selderij	nee		nee
Mosterd	nee		nee
Sesamzaad	nee		nee
Lupine en producten op basis van lupine	nee		nee
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	nee		nee
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	nee		nee
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		nee
Varken	Ja	Varken	ja
Kip	nee		nee
Maïs	nee		nee
Cacao	nee		nee
Gist	nee		nee
Peulvruchten	nee		nee
Kaneel	nee		nee
Vanilline	nee		nee
Koriander	nee		nee
Schermbloemigen (Umbelliferae)	nee		nee
Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625)	nee		nee
Toegevoegde guanylaten & inosinaten (E626 t/m 633)	nee		nee
Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (210 t/mt E219)	nee		nee
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129, 151, 154, 155)	nee		nee
Tartrazine (E102)	nee		nee
Aspartaam (E951)	nee		nee
Cyclamaten (E952)	nee		nee
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: 17-01-25	 Productspecificatie Ambachtelijk plat		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//4	
Versie: 21				
Opgesteld door: BRCGS-team		Controle door: Luc Van den Berghe		
Saccharine & zouten (E954)	nee		nee	
Gallaten (E310 tot E312)	nee		nee	
BHA of BHT (E320 en E321)	nee		nee	
Fructose	nee		nee	
Saccharose	nee		nee	
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	113	A	
	in kJ	477	B	
Eiwitten	in gram	20.8	A	
Koolhydraten	in gram	0.3	B	
waarvan suikers	g	0.3	B	
waarvan zetmeel	g			
waarvan polyolen	g			
Vetten	in gram	3.2	A	
waarvan verzadigde	g	1.1	A	
waarvan mono-onverzadigde	g			
waarvan poly-onverzadigde	g			
Voedingsvezels	in gram	<0,5	A	
Natrium	in gram	0.9	A	
Zout	in gram	2	A	
7. Specifiek bewaaromstandigheden				
7. 1. Houdbaarheid	Eenheid	Minimum	Optimaal	Maximum
Houdbaarheid na productie (verpakken)	Dagen	/	/	90
Houdbaarheid bij levering	Dagen	40	/	60
Temperatuur bij aankomst	°C	0 °C	4 °C	5 °C
Temperatuur van bewaren	°C	0 °C <	≤ 4 °C	/
Relatief vochtgehalte bij bewaren	% RH	/	nvt	/
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding	/		
Houdbaarheid na openen	Dagen	/	3	7
Bewaaromstandigheden na openen	Koel bewaren ≤ 4°C			
7. 2. Positieve vrijgave			Ja	Nee
Indien JA, criteria	- Controle op uitzicht, geur, smaak - Controle op gewicht - Controle op goede sealing van verpakking - Controle van datum en leesbaarheid etiket			
Documentatie HACCP/BRC/IFS/ISO : AS4 - Waterstraat 4 - 9160 Lokeren - Tel : 09/361.00.61 - Fax : 09/360.60.42 - Copyright AS4 2021				

Datum: 17-01-25	 Productspecificatie Ambachtelijk plat		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//5
Versie: 21	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: datum gedrukt op etiket	
Houden van referentiestalen	Ja Nee	Bemonsteringsfrequentie:	2x/jaar
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: datum gedrukt op etiket	
7. 5. Verpakking			
Verpakkingsmateriaal	Plastiek zak		
Technologie	Vacuümtrekken van zak		
Indien gemodificeerd	O ₂ N ₂ CO ₂		
7. 6. Voorbeeld etiket			
			

Datum: 17-01-25	 Productspecificatie Ambachtelijk plat	I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//6
Versie: 21		
Opgesteld door: BRCGS-team		Controle door: Luc Van den Berghe

8. Productkenmerken			
8. 1. Organoleptische kenmerken			
Uitzicht/Beschrijving	Gekookte ham		
Smaak	ambachtelijke gekookte ham		
Geur	zachte vleesgeur		
Textuur	sappig, bijtmaals		
Kleur	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. 3,5	Natriumnitriet	max. 30 ppm
Zout%	max. 2,0%	Totaal eiwit	88%
Suikers (totaal opgelost) :	max. 1,0%	Glutaminezuur	max. 300 ppm
Natriumnitriet + Kaliumnitraat	max. 50 ppm	Citraat	max. 100 ppm
Kaliumnitraat	max. 30 ppm	Fosfaat (P ₂ O ₅)/eiwit	max. 2,2%
8. 4. Microbiologische kenmerken			
Micro-organisme	Af fabriek	Einde houdbaarheid	Referentiemethode
Totaal psychotroof kiemgetal	1x10 ⁶ /g	1x10 ⁷ /g	
Melkzuurbacteriën	1x10 ⁶ /g	1x10 ⁷ /g	
Enterobacteriaceae	100 /g		
E. Coli	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:	17-01-25		Productspecificatie Ambachtelijk plat		I-HACCP MAP 3 BLZ 3//1//7
Versie:	21				
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	16/12/2010	Versie	6
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	7/12/2011	Versie	7
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	7/12/2012	Versie	8
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	22/01/2014	Versie	9
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	19/11/2014	Versie	10
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	2/02/2015	Versie	11
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	30/11/2015	Versie	12
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	29/11/2016	Versie	13
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	11/12/2017	Versie	14
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	13/12/2018	Versie	15
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	16/12/2019	Versie	16
Updated door	Luc Van den Berghe, Normec	Datum	8/02/2021	Versie	17
Updated door	Luc Van den Berghe	Datum	9/09/2021	Versie	18
Updated door	Paulien De Paep	Datum	20/01/2022	Versie	19
Updated door	Paulien De Paep	Datum	25/01/2024	Versie	20
Updated door	Paulien De Paep	Datum	17/01/2025	Versie	21
Updated door		Datum		Versie	
Updated door		Datum		Versie	
Updated door		Datum		Versie	
Updated door		Datum		Versie	
Updated door		Datum		Versie	
Bijlage	Copy BRCGS-certificaat			Aantal bijlagen	1