

PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELHAM SLICING

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

| | |
|--------------------------------------|---|
| Artikel nr. producent | art 095 Breydelham slicing ½ art 097 Breydelham slicing |
| Merk | Breydel |
| Verkoopsbenaming | Breydelham slicing |
| Product beschrijving | De Breydelham slicing of ook wel 'paal' genoemd, wordt vooral gebruikt voor versneden toepassingen. Mooie, zonder vet. Voor op belegde broodjes, pizza's, ... en allerhande culinaire toepassingen. We zijn er in geslaagd om een magere, ambachtelijke ham aan te bieden aan bedrijven die hiermee toepassingen willen creëren. De Breydelham slicing wordt in zijn vorm niet verkocht aan particulieren of slager-traiteurs. Deze ham weegt ongeveer 4 kg |
| Intrastat code | 16024110 |
| Land van herkomst | België |
| Land van oorsprong | België |
| EAN-code (128 code) | art 097: 01954104740009763103WWWWWW15JJMMDD10XXXXXX |
| Gemiddeld gewicht per product | art 095: ± 2.3 kg art 097: ± 4.6 kg |

Breydel®

Proef gezelligheid,
elke dag!!

2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

2.1 Productie & verpakking

| | | |
|-------------------------|--|-------------------------------------|
| Naam | Vleeswaren Antonio | |
| Adres | Legen Heirweg 2, 9890 Gavere | |
| Tel. & fax | Tel.: +32 9 389 69 80 – fax: +32 9 389 69 81 | |
| Website | www.breydel.be | |
| Erkenningsnummer | F850 – B850 | |
| Certificaten | IFS certificaat | ACS certificaat |
| | Geldig tot: 28 augustus 2015 | Geldig tot: 14 augustus 2015 |
| | Certificatieorganisme: AIB Vincotte | Certificatieorganisme: AIB Vincotte |

2.2 Contactpersonen

| | Directie | Commercieel | Kwaliteit | Emergency contact |
|----------------|--|--|--|--|
| Naam | Ivan De Keyser | Frans Boone | Katrien Vanden Berghe | Ivan De Keyser |
| Functie | Zaakvoerder | Commercieel verantwoordelijke | Kwaliteitsverantwoordelijke | Zaakvoerder |
| Tel. | +32 9 389 69 80 | +32 9 389 69 80 | +32 9 389 69 80 | +32 477 461 985 |
| Fax | +32 9 389 69 81 | +32 9 389 69 81 | +32 9 389 69 81 | +32 9 389 69 81 |
| E-mail | directie@breydel.be | commercieel@breydel.be | kwaliiteit@breydel.be | directie@breydel.be |

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Product samenstelling

| Grondstof / Ingrediënt / Additief (E-nummer) | Samenstelling van samengestelde ingrediënten | Land van productie | % in eindproduct | Opmerkingen |
|--|---|---|------------------|----------------------------------|
| Varkensvlees | | België | 95% | |
| Zout | | België, Nederland, Duitsland | 2.5% | Uit analyse op basis van natrium |
| Suikers | Glucosestroop, dextrose | België, Duitsland | <2% | |
| Aroma's | zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, zonnebloemolie, palmvet, antioxidant: E392-E330 | België, Duitland | <2% | |
| Rookaroma | | België | <2% | |
| Kruiden en specerijen | Bevat allergeen mosterd | België, Duitsland, Indonesië, Vietnam China | <2% | |
| Kruidenextracten | Bevat allergeen selder | België | <2% | |
| Gedroogde vruchten en groenten | | België | <2% | |
| Conserveermiddel: E250 – E262 - E326 | | België, Nederland | <2% | |
| Anti-oxidanten: E301 – E331 | | België | <2% | |
| Smaakversterker: E635 | | België | <2% | |

Opmerking: het % dat de grondstof of het ingrediënt in de receptuur aanwezig is, wordt niet vrijgegeven.

3.2 Ingrediëntenlijst (declaratie conform geldende EG richtlijnen)

Varkensvlees (95%); zout (2.5%); suikers (glucosestroop, dextrose); rookaroma; aroma's (zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, zonnebloemolie, palmvet, antioxidant: E392-E330); kruiden & specerijen (MOSTERD); gedroogde vruchten en groenten; kruidenextracten (SELDER, paprika), antioxidant: E301-E331; conserveermiddel: E250-E262-E326 ; smaakversterker: E635.

3.3 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

| | |
|--|------|
| "Verpakt onder beschermende atmosfeer" | Neen |
| "met zoetstof(fen):" | Neen |
| "met suiker(s) en zoetstof(fen):" | Neen |

| | |
|--|------|
| "bevat een bron van fenylalanine" | Neen |
| "overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben" | Neen |

4.2 GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en)

4.2 Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n° 1935/2004)

De producent garandeert dat het product voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen

4. LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

4.2 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/CE)

| Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten | Aanwezig als ingrediënt | Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgegeven | Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting |
|---|-------------------------|--|--|
| Glutenhoudende granen | Neen | | neen |
| Schaaldieren | Neen | | Neen |
| Eieren | Neen | | Neen |
| Vis | Neen | | Neen |
| Aardnoten | Neen | | Neen |
| Soja | Neen | | Neen |
| Melk, uitgezonderd lactose | Neen | | Neen |
| Lactose | Neen | | Neen |
| Schaalvruchten | Neen | | Neen |
| Selderij | Ja | Kruidenextracten | |
| Mosterd | Ja | Kruiden | |
| Sesamzaad | Neen | | Neen |

| | | | |
|--|------|--|------|
| Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂ | Neen | | Neen |
| Lupine | Neen | | Neen |
| Weekdieren | Neen | | Neen |

4.2 Andere ingrediënten en hun afgeleiden

| Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten | Aanwezig als ingrediënt | Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgegeven | Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting |
|---|-------------------------|--|--|
| Rund | Neen | | Neen |
| Varken | Ja | Varkensvlees | |
| Kip | Ja | aroma | |
| Mais | Ja | Aroma (uit maltodextrine) | |
| Cacao | Neen | | Neen |
| Gist | Ja | Aroma | |
| Peulvruchten | Ja | Kruiden | |
| Kaneel | Neen | | Neen |
| Vanilline | Neen | | Neen |
| Koriander | Ja | Kruiden | |
| Schermbloemigen | Ja | Kruiden | |
| Toegevoegde glutamaten (E620 tem E625) | Neen | | Neen |
| Toegevoegde guanylaten & isosinaten (E626 tem E633) | Ja | E635 (combinatie van E627 en E631) | |
| Benzoaten en p-hydroxybenzoaten (E210 tem E219) | Neen | | Neen |
| Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155) | Neen | | Neen |
| Tartrazine (E102) | Neen | | Neen |
| Aspartaam (E951) | Neen | | Neen |
| Cyclamaten (E952) | Neen | | Neen |
| Saccharine & zouten (E954) | Neen | | Neen |

Breydel®

Proef gezelligheid,
elke dag!!

| | | | |
|---------------------------|------|--|------|
| Gallaten (E310 tot E312) | Neen | | Neen |
| BHA of BHT (E320 en E321) | Neen | | Neen |
| Fructose | Neen | | Neen |
| Saccharose | Neen | | Neen |

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

6. NUTRITIONELE GEGEVENS

| | Eenheid | Gemiddeld per 100g |
|-----------------------------|---------|--------------------|
| energetische waarden | in kJ | 472 |
| | in kcal | 112 |
| Vetten | in gram | 2.5 |
| Waarvan verzadigde vetzuren | in gram | 0.94 |
| Koolhydraten | in gram | 1 |
| Waarvan suikers | In gram | 1 |
| Eiwitten | in gram | 21.3 |
| Zout (Natrium x 2.5) | in gram | 2.5 |

Opmerking: De nutritionele gegevens zijn gemiddelde waarden afkomstig uit analyses uitgevoerd door een onafhankelijk erkend labo na het verwijderen van zwoerd en onderhuids vet.

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

Houdbaarheid

| | Eenheid | Minimum | maximum |
|-------------------------------|---------|----------|----------|
| Houdbaarheid na productie | Dagen | | 42 dagen |
| Houdbaarheid bij levering | Dagen | 28 dagen | 42 dagen |
| Temperatuur tijdens transport | °C | 0°C | 7°C |
| Temperatuur bij aankomst | °C | 0°C | 7°C |

Breydel®

Proef gezelligheid,
elke dag!!

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|-----|-----|
| Temperatuur van bewaren | °C | 0°C | 4°C |
| Bewaaramstandigheden na openen | Gekoeld bewaren bij max 4°C | | |

7.2 Aanduiding van de houdbaarheid

| | |
|---|-----------------------|
| Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot" | Voorbeeld: DD.MM.JJJJ |
| Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid | |

7.3 Aanduiding van de partij

| | |
|--|---------------------|
| Lot = inpakdatum van de producten in omgekeerde volgorde | Voorbeeld: JJ.MM.DD |
| Lotaanduiding op elke verkoopseenheid | |

8. PRODUCTKENMERKEN

8.1 Organoleptische kenmerken

| | |
|------------------------------|---|
| Uitzicht/beschrijving | Oven gebakken ham met kruiden bestrooid |
| Smaak | Kruidig, ovengebakken |
| Geur | Kruidig, ovengebakken |
| Textuur | Ambachtelijk |
| Kleur | Mooi roze binnenin, bruingebakken aan de buitenkant |

8.2 Fysische kenmerken

Lengte = \pm 30 cm - Breedte = \pm 17 cm - Hoogte = \pm 7 cm

8.3 Fysico-chemische kenmerken

| Parameter | Maximum |
|--|-----------------|
| Na-Nitriet | 120 ppm |
| Fosfaat (als P ₂ O ₅) | Geen toevoeging |
| Suiker, als glucose | 3.0 % |
| Zetmeel | Geen toevoeging |
| Feder | 3.6% |

| | |
|---------|-------|
| P-getal | 2.3 % |
|---------|-------|

8.4 Microbiologische kenmerken

| Micro-organisme | Analyse op inpakdatum = einde productie | | Einde houdbaarheid |
|-----------------------------------|---|---------------------|----------------------------|
| | Doel (kve/g) | Tolerantie (kve/g) | Max waarde (kve/g) |
| Totaal aëroob kiemgetal 22°C | 10 ³ | 10 ⁴ | 10 ⁶ (a) |
| Melkzuurbacteriën 22°C | 10 ² | 10 ³ | 10 ⁷ (b) |
| Coagulase positieve staphylococci | 10 ² | 10 ³ | 10 ³ |
| Gisten | 10 ² | 10 ³ | 10 ⁵ |
| Schimmels | 10 ² | 10 ³ | Geen visuele schimmelgroei |
| E. Coli | <10 | 5 x 10 ¹ | 5 x 10 ¹ |
| Sulfiet reducerende clostridia | 10 ² | 10 ³ | 10 ⁵ |
| Salmonella (op 25g) | Afwezig | Afwezig | Afwezig |
| Listeria monocytogenes (op 25g) | Afwezig | Afwezig | 10 ² |

(a) wanneer het totaal aëroob psychrotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 1 000 000 kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.

(b) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10⁷ mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

9. GEBRUIKSAANWIJZING

De Breydelham slicing kan als charcuterie gesneden worden.

GOEDKEURING PRODUCENT

| | |
|----------------|---|
| Naam & functie | Katrien Vanden Berghe – kwaliteitsverantwoordelijke |
| Versie & datum | Versie 11 – 9 oktober 2014 |

GOEDKEURING KLANT

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar Vleeswaren Antonio. Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaard door middel van stilzwijgend akkoord

| | |
|----------------|--|
| Naam & functie | |
| Datum | |

Breydel®

Proef gezelligheid,
elke dag!!

| | |
|---------------------------|--|
| Handtekening voor akkoord | |
|---------------------------|--|