

# Breydel®

Proef gezelligheid,  
elke dag!!

## PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELNOOTHAM GEBAKKEN

### 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

<b>Artikel nr. producent</b>	art 180: Breydelnootham gebakken art 181: Breydelnootham gebakken ½
<b>Merk</b>	Breydel
<b>Verkoopsbenaming</b>	'Breydelnootham gebakken' 'Breydelnootham gebakken 1/2 '
<b>Product beschrijving</b>	Het noothammetje is het kleinste deel van de ham. Het is een mager stukje vlees dat van nature uit het meest smaakvol is. Gezien zijn vorm is het niet zo geliefd maar toch beschikt het over extra troeven. Dit Breydelhammetje kan beschouwd worden als een mini beenhammetje maar dan zonder vel en zonder been.
<b>Intrastat code</b>	16024110
<b>Land van herkomst</b>	België
<b>Land van oorsprong</b>	België
<b>EAN-code (128 code)</b>	01954104740018053103WWWWWW15JJMMDD10XXXXXX
<b>Gemiddeld gewicht per product</b>	Art 180: ± 1.5 kg Art 181: ± 750 g

# Breydel®

Proef gezelligheid,  
elke dag!!

## 2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

### 2.1 Productie & verpakking

<b>Naam</b>	Vleeswaren Antonio	
<b>Adres</b>	Legen Heirweg 2, 9890 Gavere	
<b>Tel. &amp; fax</b>	Tel.: +32 9 389 69 80 – fax: +32 9 389 69 81	
<b>Website</b>	<a href="http://www.breydel.be">www.breydel.be</a>	
<b>Erkenningsnummer</b>	F850 – B850	
<b>Certificaten</b>	<b>IFS certificaat</b>	<b>ACS certificaat</b>
	Geldig tot: 28 augustus 2015	Geldig tot: 14 augustus 2015
	Certificatieorganisme: AIB Vincotte	Certificatieorganisme: AIB Vincotte

### 2.2 Contactpersonen

	<b>Directie</b>	<b>Commercieel</b>	<b>Kwaliteit</b>	<b>Emergency contact</b>
<b>Naam</b>	Ivan De Keyser	Frans Boone	Katrien Vanden Berghe	Ivan De Keyser
<b>Functie</b>	Zaakvoerder	Commercieel verantwoordelijke	Kwaliteitsverantwoordelijke	Zaakvoerder
<b>Tel.</b>	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 477 461 985
<b>Fax</b>	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:directie@breydel.be">directie@breydel.be</a>	<a href="mailto:commercieel@breydel.be">commercieel@breydel.be</a>	<a href="mailto:kwiteit@breydel.be">kwiteit@breydel.be</a>	<a href="mailto:directie@breydel.be">directie@breydel.be</a>

# Breydel®

Proef gezelligheid,  
elke dag!!

## 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, Italië Nederland	2.5%	Uit analyse op basis van natrium
Suikers	Glucosestroop, dextrose	België	<2%	
Aroma's	Gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, palmvet, antioxidant:E392	België, Italië	<2%	
Rookaroma		België	<2%	
Kruiden en specerijen	Bevat allergeen mosterd	België, Italië, Indonesië, Vietnam China	<2%	
Kruidenextracten		België	<2%	
Gedroogde vruchten en groenten		België	<2%	
Conserveermiddelen: E250-E262-E326		België, Nederland	<2%	
Anti-oxidanten: E301-E331		België	<2%	
Smaakversterker: E621, E635		België, Italië	<2%	
Soja-eiwit		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 (gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, palmvet, antioxidant: E392); kruiden & specerijen (MOSTERD), gedroogde vruchten en groenten, kruidenextracten; antioxidant: E301-E331; conserveermiddel: E250-E262-E326; smaakversterker: E621-E635; SOJA-eiwit.

### 3.3 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	Neen
"met zoetstof(fen):"	Neen

# Breydel®

Proef gezelligheid,  
elke dag!!

"met suiker(s) en zoetstof(fen):"	Neen
"bevat een bron van fenylalanine"	Neen
"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"	Neen

## 3.4 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)

## 3.5 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

### 4.1 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	Ja	Soja-eiwit	
Melk, uitgezonderd lactose	Neen		Neen
Lactose	Neen		Neen
Schaalvruchten	Neen		Neen
Selderij	Neen		Neen
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 <sub>2</sub>	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)	Ja	E621	
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	1.9
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	0.71
Koolhydraten	in gram	1.1
Waarvan suikers	In gram	1.1
Eiwitten	in gram	22.5
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!!

<b>Temperatuur van bewaren</b>	°C	0°C	4°C
<b>Bewaaromstandigheden na openen</b>	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

<b>Uitzicht/beschrijving</b>	Oven gebakken ham met kruiden bestrooid
<b>Smaak</b>	Kruidig, ovengebakken
<b>Geur</b>	Kruidig, ovengebakken
<b>Textuur</b>	Ambachtelijk
<b>Kleur</b>	Mooie roze sneetjes

### 8.2 Fysische kenmerken

Lengte = ± 20 cm - Breedte = ± 10 cm - Hoogte = ± 15 cm - vacuüm verpakt
--

### 8.3 Fysico-chemische kenmerken

Parameter	Maximum
Na-Nitriet	120 ppm
Fosfaat (als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Geen toevoeging
Suiker, als glucose	3.0 %
Zetmeel	Geen toevoeging

# Breydel®

Proef gezelligheid,  
elke dag!!

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 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup> (a)
Melkzuurbacteriën 22°C	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>7</sup> (b)
Coagulase positieve staphylococci	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
Gisten	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Geen visuele schimmelgroei
E. Coli	<10	5 x 10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>1</sup>
Sulfiet reducerende clostridia	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Salmonella (op 25g)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes (op 25g)	Afwezig	Afwezig	10 <sup>2</sup>

(a) wanneer het totaal aëroob psychotroof 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 > 10<sup>7</sup> mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

## 9. GEBRUIKSAANWIJZING

De Breydelnootham kan als charcuterie gesneden worden of opgewarmd worden en gegeten worden als beenham.

## GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Katrien Vanden Berghe – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	Versie 9 – 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

# Breydel®

Proef gezelligheid,  
elke dag!!

<b>Naam &amp; functie</b>	
<b>Datum</b>	
<b>Handtekening voor akkoord</b>	