

**Product: GEBAKKEN COBOURG****Intrastat-nr / GN-code: 1602 4110****Productbeschrijving:**

- ontbeende achterham zonder noot
- licht gepekeld, licht gerookt en in de oven gebakken
- indien geroosterd, geroosterd in infraroodoven (= gezonder - niet verbrand, praktisch - gaat niet af aan de handen)
- gebakken kruidenham: bestrooid met kruidenboeket dat meegebakken is met de ham
- weinig snijverlies door vlakke voor- en achterzijde

Ingrediënten: varkensham 73%, water, zout, glucosestroop, MELKEIWITTEN (bevat LACTOSE), emulgator E450, E451, kruiden, aroma, smaakversterker E621, rookaroma, antioxidant E301, voedingszuur E331, gistextract, conserveermiddel E250, E262**Chemische analyse:**

vocht/eiwit	< 4,0	totaal opgeloste suikers	< 3,0%	1,4% < zout < 2,2%
fosfaat	< 0,6%	toegevoegd nitriet	< 150 mg/kg	

Bacteriologische analyse:

Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	<10 ⁴ /g	Sulfietreducerende Clostridia	< 10 ³ /g
Totaal anaëroob kiemgetal	<10 ⁴ /g	Bacillus cereus	< 10 ³ /g
Listeria monocytogenes	afwezig/25 g	Staphylococcus aureus	< 10 ² /g
Salmonella	afwezig/25 g		

Voedingswaarde/100 g: Kcal 100 (GDA 5%) 422 Kjoules
Koolhydraten 1,8g (GDA <1%)-Suikers 1,8 g (GDA 2%) – Vet 1,9 g (GDA 3%) –
Verzadigd vet 0,72 g (GDA 4%) – Zout (berekening uit Na) 2,36 g (GDA 39%) – Eiwit 18,9g (GDA 38%)**Verpakking:** vacuum krimpverpakking

Varianten	Onze ref.	GTIN
geroosterde cobourg	04 014	954 11310 00090 7
gebakken cobourg	04 015	954 11310 00091 4
gebakken kruidenham	04 017	954 11310 00088 4

Afmetingen in cm: 30x24x17

Opslagvoorschriften: max. 4°C**Minimale houdbaarheid bij levering:**

3 weken bij onbeschadigde verpakking en indien bewaard op vereiste temperatuur

Gebruik:

- koud: in dunne sneden als broodbeleg
- warm: in sneden van 2 cm op de barbecue, in dunne sneden of kubusjes voor allerlei bereidingen

Recept/Tip:

Gebruik eens gebakken cobourg voor hamrolletjes met witloof. Een totaal andere smaak !



Allergenenlijst: A: directe allergenen

Verplicht te vermelden allergenen op etiket

	A		A
1. Melkeiwit	+	20. Pinda's	-
2. Lactose	+	21. Pindaolie	-
3. Ei	-	22. Sesam	-
4. Soja-eiwit	-	23. Sesamolie	-
5. Soja-licithine	-	24. Glutaminaat	+
6. Gluten	-	25. Sulfiet (E220-E227)	-
7. Tarwe	-	26.	
8. Rogge	-	27.	
9. Rundvlees	-	28.	
10. Varkensvlees	+	29.	
11. Kippenvlees	-	30.	
12. Vis	-	31. Koriander	-
13. Schaal- en schelpdieren	-	32. Selderij	-
14. Maïs	+	33.	
15. Cacao	-	34. Wortel	+
16. Weekdieren		35. Lupine	-
17. Peulvruchten	-	36. Mosterd	-
18. Noten	-		
19. Notenolie	-		

- + Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt) of kan de genoemde stof bevatten (door carry-over).
- Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur).
- ? Er zijn onvoldoende gegevens bekend om te kunnen indelen in + of – of het artikel bevat slechts sporen van de stof.

GGO

In navolging van EU Verordening 1829/2003 en 1830/2003 is er geen noodzaak tot etikettering van ggo's.