

PRODUCTSPECIFIKATIE

Artikel : Gekookte ham op oude wijze

Artikelnummer : 2024

1. Algemene gegevens

Leverancier :	FAVORIT n.v.
Contactpersoon HACCP :	ing. Greet De Valck
Telefoon :	+32-15.71.17.25
Fax :	+32-15.71.04.58
E-mail :	info@favorit.be - greet.devalck@favorit.be
Nummer INTRASTAT :	1602 4110
E.E.G.-nummer :	B 308 - Kapelle-op-den-Bos
	B 821 - Mechelen
Certificering :	B 308 : IFS vanaf 19 januari 2005
	B 821 : IFS vanaf 23 december 2010

2. Productkenmerken

Vorm :	Een zeer ambachtelijk bereide achterham : langzaam gepekeld via de ader - natuurlijk gerijpt voor het koken gedurende 5 dagen - cobourger snit (zonder nootham) - gerookt op natuurlijke wijze - gekookt in eigen bouillon Voor 100g product is gebruik gemaakt van 104g varkensvlees		
Afmetingen (in mm): LxBxH	± 260	± 210	± 140
Gewicht (in kg):	± 6,2 kg		
Verpakkingswijze :	vacuüm		
GTIN code :	95420022020264		

3. Ingrediëntendeclaratie :

varkensvlees, zout, glucosestroop, dextrose, aroma (bevat **melk**), kruiden, antioxidant E301, conserveermiddel E250
Voor 100gr product is gebruik gemaakt van 104g varkensvlees

4. Vleesaandeel :

% Rundsvlees :		% Varkensvlees :	100	% Gevogelte :	
% Paardenvlees :		% Kippenvlees :		%vlees :	

5. Nutritionele samenstelling (per 100 g product) :

Energie	- kJ	± 556
	- kcal	± 133
% vocht		± 72,0
% eiwit		± 21,5
% Koolhydraten		± 0,5
	- waarvan suikers	± 0,5
% vet		± 5,0
	- waarvan verzadigd vet (37%)	± 1,9
	- waarvan enkelvoudig onverzadigd vet (52%)	± 2,6
	- waarvan meervoudig onverzadigd vet (9%)	± 0,5
	- waarvan Cholesterol (ppm)	450ppm

% zout		± 2,0
% fosfaat	- totaal	± 0,40
	- waarvan toegevoegd	± 0,00
nitriet (ppm)		<50
nitraat (ppm)		<50

pH :		± 6,1
Feder :		± 3,6

6. Micro-biologische gegevens (aantal CFU/gram)

	Bij ontvangst	T.H.T.-datum	tolerantie
Totaal aerob klemgetal	< 5.10 ³	<5.10 ⁶	<10 ⁷
Entero bacteriaceae	<10	<10	10-10 ³
Staphylococcus aureus	<10 ²	<10 ²	10 ²
Melkzuurbacteriën	<10 ³	<5.10 ⁶	<10 ⁷
E-Coli	<10	<10	10
Salmonella	afwezig in 25g		
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g		

7. Allergenen :

1. gluten bevattende granen en producten daarvan	-
2. schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
3. eieren en producten op basis van eieren	-
4. vis en producten op basis van vis	-
5. aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
6. soja en producten op basis van soja	-
7. melk en producten op basis van melk	+
8. noten i.e. amandel hazelnot, walnoot, cashew, pacannoot, Braziliaanse noot, pistachenoot, Macadamia noot, Queenslandnoot en producten daarvan	-
9. selderij en producten op basis van selderij	-
10. mosterd en producten op basis van mosterd	-
11. sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten bij concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/liter, uitgedrukt als SO ²	-
13. Lupine en producten op basis van lupine	-
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
+ = bevat	- = vrij van
? = onbekend of sporen	

8. Houdbaarheid : (bij levering)

35 dagen

9. Opslagcondities :

2 - 4 °C max

10. Metaaldetectie:

Fe	3,5 mm
NFe	5,0 mm
RVS	7,0 mm

11. Declaraties :

GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens verordening (EG) 1829/2003 et (EG) 1830/2003
Ingrediënten onderworpen aan bestraling De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan bestraling
Verordening (EG) nr 10/2011 van 14 januari 2011 De producent garandeert dat de gebruikte verpakkingen conform zijn aan de Verordening 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen