

## PRODUCTSPECIFIKATIE

Artikel : Barbecue ham Classico

Artikelnummer : 95

### 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 heerlijke Barbecue ham die beantwoordt aan de Meesterlyck norm. Gekookt in eigen bouillon in een netje. Licht gerookt voor het koken. Optimaal snijrendement.
Afmetingen (in mm): LxBxH	± 225      ± 220      ± 165
Gewicht (in kg):	± 6,0 kg
Verpakkingswijze :	vacuüm
GTIN code :	95411375000959

### 3. Ingrediëntendeclaratie :

varkensvlees (100%), zout, glucosestroop, dextrose, aroma (bevat **melk**), antioxidant E301, conserveermiddel E262, E250

### 4. Vleesaandeel :

% Rundsvlees :	<input type="text"/>	% Varkensvlees :	100	% Gevogelte :	<input type="text"/>
% Paardenvlees :	<input type="text"/>	% Kippenvlees :	<input type="text"/>	% .....vlees :	<input type="text"/>

### 5. Nutritionele samenstelling (per 100 g product) :

Energie	- kJ	± 526	% zout	± 2,0
	- kcal	± 126	% fosfaat	- totaal ± 0,40
% vocht		± 72,5	- waarvan toegevoegd	± 0,00
% eiwit		± 21,5	nitriet (ppm)	<50
% Koolhydraten		± 1,0	nitraat (ppm)	<50
	- waarvan suikers	± 1,0		
% vet		± 4,0	pH :	± 6,1
	- waarvan verzadigd vet (37%)	± 1,5	Feder :	± 3,6
	- waarvan enkelvoudig onverzadigd vet (52%)	± 2,1		
	- waarvan meervoudig onverzadigd vet (9%)	± 0,4		
	- waarvan Cholesterol (ppm)	450ppm		

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

	Bij ontvangst	T.H.T.-datum	tolerantie
Totaal aerobisch kiemgetal	< 5.10 <sup>3</sup>	<5.10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>
Entero bacteriaceae	<10	<10	10-10 <sup>3</sup>
Staphylococcus aureus	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
Melkzuurbacteriën	<10 <sup>3</sup>	<5.10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>
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 <sup>2</sup>	-	
13. Lupine en producten op basis van lupine	-	
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	
<b>+ = bevat</b>	<b>- = vrij van</b>	<b>? = onbekend of sporen</b>

**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 :**

<b>GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's</b> 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
<b>Ingrediënten onderworpen aan bestraling</b> De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan bestraling
<b>Verordening (EG) nr 10/2011 van 14 januari 2011</b> 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