



## Product informatie Achterham blok

### Product informatie:

Artikel referentie	HAB
EAN-code	95425006323058
Netto volume	± 9,5kg
Vorm	Rechthoekig
Vocht/eiwit verhouding	≤ 4
TGT ontvangst	42 dagen
Opslagconditie	< 4°C
Primaire verpakking	Krimpzak
Verpakkingswijze	Vacuüm
Transportverpakking (colli)	EPS Krat
Aantal per colli	2
Aantal colli per laag	4
Aantal lagen per pallet	6
Type pallet	H1

### Etiket gegevens:

Ingrediënten: 80% varkensvlees, glucosestroop, dextrose, zout, aroma's, groentenpoeder, stabilisator (trifosfaten), **melkeiwit**, dierlijk eiwit (varken), geleermiddel (verwerkt Eucheuma-wier), antioxidant (natriumascorbaat, natriumcitraten), specerij, rookaroma, conserveermiddel (natriumnitriet, natriumacetaten)

### Lot etiket gegevens

EAN-code / THT/ Gewicht / Lot

Vorm : EAN-128

**FOOD ATELIER VERBA**Zwaluwbeekstraat 15  
B9150 KruibekeProduct informatie  
Versie 15.01 Pagina 2 van 6Organoleptische kenmerken:

Textuur: ham  
Kleur: roos  
Smaak: verse ham  
Reuk: typische geur van ham

<b>Bacteriologische grenswaarden</b>	<b>Productie</b>	<b>THT</b>	<b>Methode</b>
Totaal aëroob kiemgetal	10 <sup>4</sup> kve/g	10 <sup>6</sup> kve/g	ISO4833
Totaal anaëroob kiemgetal	10 <sup>4</sup> kve/g	10 <sup>6</sup> kve/g	SP-VG M 005/1998
Melkzuurbacteriën	< 10 kve/g	< 10 kve/g	ISO15214
Sulfietreducerende anaeroben	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>5</sup> kve/g	ISO15213
Bacillus cereus	10 <sup>3</sup> kve/g	10 <sup>5</sup> kve/g	AFNOR XP V- 08/1995
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	ISO6579
Listeria	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	AFNOR BRD 07/11-12/05
Campylobacter / 25g	NVT	NVT	ISO 10272

Aanwezigheid van allergenen (LeDa / ALBA V2.0 – 2011)

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan sporen bevatten van (O)
<b>Wettelijke allergenen</b> (EG verordening 2006/142, 2005/26, 2003/89, 2000/13, 1169/2011)					
1.1	UW	Tarwe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	NR	Rogge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	GB	Gerst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4	GO	Haver	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	GS	Spelt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	GK	Kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	AW	Gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.0	AC	Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.0	AE	Ei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.0	AF	Vis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.0	AY	Soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.0	AM	Melk	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1	SA	Amandelen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	SH	Hazelnoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	SW	Walnoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	SC	Cashewnoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	SP	Pecannoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	SR	Paranoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	ST	Pistachenoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.8	SM	Macademianoten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	AN	Noten (schaalvruchten)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.0	BC	Selderij	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.0	BM	Mosterd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.0	AS	Sesam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.0	AU	Zwaveldioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.0	NL	Lupine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.0	UM	Weekdieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept Zonder (Z)	Recept Met (M)	Kan sporen bevatten van (O)
<b>Aanvullende allergenen</b>					
20.0	ML	Lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.0	NC	Cacao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.0	MG	Glutamaat (E620-E625)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.0	MK	Kippenvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.0	NK	Koriander	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.0	NM	Mais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.0	NP	Peulvruchten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.0	MC	Rundvlees	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.0	MP	Varkenvlees	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.0	NW	Wortel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* allergeneninformatie conform 1169/2011 (declaratie van de 14 wettelijke allergenen) op basis van ontvangen leveranciersgegevens; gegevens omtrent ALBA lijst ontbrekend

<b>Voedingsintoleranties</b>		
		+ = aanwezig
16	Gist	
26	Benzoëzuur (E210-->E213) en parabenen (E214-->E219)	
27	Azo kleurstoffen (E102,E110,E122,E123,E124,E128,E129,E151)	
28	Tartrazine (E102)	
29	Kaneel	
30	Vanilline	
33	Umbelliferae	

#### Gemiddelde voedingswaarde per 100g

Energie (kJ)	425
Energie (kcal)	102
Vetten (g)	2
waarvan verzadigde vetten (g)	1
Koolhydraten (g)	3
waarvan suikers (g)	3
Eiwitten (g)	18
Zout (g)	2,2



**FOOD ATELIER VERBA**

Zwaluwbeekstraat 15  
B9150 Kruibeke

Product informatie  
Versie 15.01 Pagina 5 van 6

#### GMO statement

Food Atelier Verba garandeert dat de door haar geproduceerde producten geen genetisch gemodificeerde organismes, noch ingrediënten afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen, bevatten.

GMO		
		+ = aanwezig
1	Soya origin	
2	Maize origin	

#### Bestralings statement

Food Atelier Verba garandeert dat de door haar geproduceerde producten geen ingrediënten bevatten die onderworpen werden aan bestraling.



## Goedkeuring

De door ons verstrekte gegevens zijn alleen voor intern gebruik.

De persoon aan wie deze specificatie werd verleend, verbindt zich ertoe deze informatie binnen het bedrijf te houden.

De informatie in dit document, is naar ons best weten geldig en correct.

Logistiek wordt er gewerkt met europallets in hout of H1-pallets in plastic.

Bij het vastleggen van de aantallen per collie, per pallet wordt gestreefd naar een maximale ruimtebezetting.

Het product voldoet minimaal aan de recentste Europese en Belgische warenwetgeving inzake o.m. autocontrole, hygiëne, tracering, etikettering, contaminanten, additieven en contact materialen.

Onze producten worden geproduceerd onder strenge kwaliteits normen.

Food Atelier Verba verbindt er zich toe de klant zo snel mogelijk op de hoogte te brengen van ernstige productincidenten met mogelijke gevolgen voor de volksgezondheid. Deze mededeling gebeurt ten minste binnen de 4 uur nadat Food Atelier Verba zelf op de hoogte is gebracht.

Food Atelier Verba beschouwt deze productspecificatie en zijn inhoud als algemeen aanvaard, indien niet gereageerd wordt binnen de 10 dagen na ontvangst.