

Product specificatiefiche

1. PRODUCT IDENTIFICATIE			
Artikelnummer	8564		
Merk	BRUGSE HAM		
Commerciële verkoopsbenaming			
	NL	Brugse ham 4 maand	
	FR	Jambon de Bruge 4 mois	
	ENG	Bruge ham 4 months	
Wettelijke verkoopsbenaming	GEDROOGDE HAM		
Bijkomende product beschrijving	Licht gepekeld, gedroogde varkenham met een productietijd van minimum 4 maand, waarna ontbeend en vacuüm verpakt.		
Gedeclareerd gewicht of volume	5200	in g	met "e"
Product met opgietsvloeistof	NEE	Neen	Netto-uitlekgewicht:
Verkocht per variabel gewicht	nee		Per stuk - Aantal : 1
EAN-code(s)	(01)95425005385647(3102)GGGGGG(15)JJMMDD(10)LLLLLL		

2.1 IDENTITEIT PRODUCENT		
Naam	Vleeswaren Hoste	
Adres	Bogaardestraat 230A	
Tel	+ 32 (0)50 71 36 55	
Fax	+ 32 (0)50 71 29 46	
E-mail	info@brugseham.be	
Website	www.brugseham.be	
Event. Erkenningsnummer-/registratienummer	B 246	
BRC en/of IFS-certificatie	Ja / Nee	ja
	Soort certificaten + scope	BRC
	Certificatieorganisme	SGS
	Geldig tot	30/12/2014
ISO-en/of HACCP-certificatie	Ja / Nee	
	Soort certificaten + scope	
	Certificatieorganisme	
	Geldig tot	
Andere certificaten	Ja / Nee	ja
	Soort certificaten + scope	auto controle systeem Gids G019
	Certificatieorganisme	SGS
	Geldig tot	30/12/2014

2.2. IDENTITEIT VERPAKKER				
Naam	IDEM			
Adres				
Tel				
Fax				
E-mail				
Website				
Event. Erkeningsnummer-/registratienummer				
BRC en/of IFS-certificatie	Ja / Nee			
	Soort certificaten + scope			
	Certificatieorganisme			
	Geldig tot			
ISO-en/of HACCP-certificatie	Ja / Nee			
	Soort certificaten + scope			
	Certificatieorganisme			
	Geldig tot			
Andere certificaten	Ja / Nee			
	Soort certificaten + scope			
	Certificatieorganisme			
	Geldig tot			
2.3 Contactpersonen				
Commercieel		Kwaliteit		
Naam	Lieve Deprez	Naam	Chris Moens	
Tel	+32 497 52 28 80	Tel	+32 9 353 74 10	
Fax	+32 9 353 74 25	Fax	+32 9 353 74 25	
E-mail	brigandshof@telenet.be	E-mail	cm@ganda.be	
Logistiek		Emergency contact		
Naam	Katty De Landtsheer	Naam	Dirk Cornelis	
Tel	+32 9 353 74 19	tel	+32 475 25 04 87	
Fax	+32 9 353 74 25	Fax	+32 9 353 74 25	
E-mail	kdl@ganda.be	E-mail	dc@ganda.be	
Besteldienst				
Naam	Katty De Landtsheer			
Tel	+32 9 353 74 19			
Fax	+32 9 353 74 25			
E-mail	kdl@ganda.be			

3. PRODUCTSAMENSTELLING**3.1 Product samenstelling**

Grondstof / Ingrediënt / additief (E-nummer)	Desgevallend de samenstelling van samengestelde ingrediënten	Landen / Regio van Oorsprong	% in receptuur	Opmerkingen (aanduiding van reconstitutie, carry over additieven / technologische hulpstoffen, e.d.)
Varkensham		Belgie		
Zout		Belgie		
Natriumnitriet(E250)		Belgie		
Natriumacetaat(E262)		Belgie		
Kaliumnitraat(E252)		Belgie		
Natrium-L-ascorbaat(E301)		Duitsland		
Kruiden (Bevat selderij)		Duitsland		

3.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking**JA / NEE**

"verpakt onder beschermende atmosfeer".	NEE
"met zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming	NEE
"met suiker(s) en zoetstof(fen)" ; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming	NEE
"bevat een bron van fenylalanine"	NEE
"een consumptie van meer dan ... g de ... per dag kan een laxerend effect hebben" of "overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben" (producten met polyolen)	NEE

3.3 Ander wettelijk verplichte vermeldingen op de verpakking (bijv. % cacao, % alcohol, ...)

Bevat selderij
voor 100 g product werd 145 g varkensham gebruikt

3.4 GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's

(volgens verordening (EG) n°s 834/2007 & 889/2008)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 834/2007 en 889/2008	JA / NEE	JA
INDIEN NEEN, de betrokken GGO's of ingrediënt(en) van GGO's zijn		

4. Lijst van allergenen en voedingsintoleranties**4.1. Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden**

(volgens Richtlijn 2003/89/EG en de Europese richtlijn 2005/26/CE)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEE	Indien aanwezig, het/ de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting JA / NEE / NB
Glutenhoudende granen[1]	NEE		NEE
Schaaldieren	NEE		NEE
Eieren	NEE		NEE
Vis	NEE		NEE
Aardnoten	NEE		NEE

Soja	NEE		NEE
Melk (uitgezonderd lactose)	NEE		NEE
Lactose	NEE		NEE
Schaalvruchten[2]	NEE		NEE
Selderij	Ja	PEKELKRUIDEN	NEE
Mosterd	NEE		NEE
Sesamzaad	NEE		NEE
Lupine en producten op basis van lupine	NEE		NEE
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	NEE		NEE
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂	NEE		NEE

4.2. Andere ingrediënten en hun afgeleiden

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEE	Indien aanwezig, het / de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de receptuur hier opgeven	Aanwezig t.g.v. van mogelijke maar ongewilde kruis-besmetting JA / NEE / N.B.
Rund	NEE		JA
Varken	JA	varkensham	
Kip	NEE		NEE
Maïs	NEE		NEE
Cacao	NEE		NEE
Gist	NEE		NEE
Peulvruchten	NEE		NEE
Kaneel	NEE		NEE
Vanilline	NEE		NEE
Koriander	NEE		NEE
Schermbloemigen (Umbelliferae)[1]	NEE		NEE
Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625)	NEE		NEE
Toegevoegde guanylaten & inosinaten (E626 t/m 633)	NEE		NEE
Sorbaten (E200 t/m 203)	NEE		NEE
Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (210 t/m E219)	NEE		NEE
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129, 151, 154, 155)	NEE		NEE
Tartrazine (E102)	NEE		NEE
Aspartaam (E951)	NEE		NEE
Cyclamaten (E952)	NEE		NEE
Saccharine & zouten (E954)	NEE		NEE
Gallaten (E310 tot E312)	NEE		NEE
BHA of BHT (E320 en E321)	NEE		NEE
Fructose	NEE		NEE
Saccharose	NEE		NEE

[1] tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut

[2] amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten,

5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling	JA / NEE	JA
Indien "nee", betrokken bestraald(e) ingrediënt(en)		

6. Specifieke bewaaromstandigheden**6.1 Houdbaarheid**

Houdbaarheid na productie	Dagen	150
Houdbaarheid bij levering	Dagen	90
Temperatuur bij aankomst	°C	max. 7°C
Temperatuur bij bewaren	°C	max. 7°C
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding	geen
Houdbaarheid na openen	Dagen	45
Bewaaromstandigheden na openen	Koel en droog	

6.2 Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheidsaanduiding als	"datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"		
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	dag / maand / jaar	Voorbeeld :	01.03.07
Houdbaarheidsaanduiding op	de verkoopseenheid		
Manier van aanbrengen	etiket		
Houden van referentiestalen	neen	Bemonsteringsfrequentie :	0

6.3 Aanduiding van de partij (lot)

Lotaanduiding d.m.v.	Verwijzing naar verwerkingsdag en productieweek		
	op een andere manier	Voorbeeld :	12418
Lotaanduiding op	de verkoopseenheid		
Manier van aanbrengen	etiket		

7. Productkenmerken**7.1 Organoleptische kenmerken**

Uitzicht / Beschrijving	Typische voor gepekelde ham		
Smaak	Typische voor gepekelde ham		
Geur	Typische voor gepekelde ham		
Textuur	vast		
Kleur	Roze-Bruin		

7.2 Fysio-chemische kenmerken bij levering

Parameter	Min.	Typische waarde	Max
Wateractiviteit (Aw -waarde)	0,86	0,90	0,93
pH-waarde	5,4	5,7	6,4

7.3 Microbiologische kenmerken				
Micro-organisme	Af fabriek		Einde houdbaarheid	
	Typische waarde	Max. of min. waarde	Typische waarde	Max. of Min. Waarde
Enterobacteriaceae	<100/g	500		5000
Staphylococcus aureus	<100/g	500		5000
Salmonellae spp.	afwezig/25g	afwezig/25g		afwezig/25g
Listeria monocytogenes	afwezig /25 g of <100/g indien aw waarde ≤ 0,92	afwezig /25 g of <100/g indien aw waarde ≤ 0,92		afwezig /25 g of <100/g indien aw waarde ≤ 0,92

7.4. NUTRITIONELE SAMENSTELLING (volgens de Europese richtlijn 90/496/EEG)			
per 100 g of ml	g		
per portie (optioneel)	Portie van in g of ml		
Voedingswaarden	Eenheid	Product zoals verkocht	
		gemiddeld per 100 mg of portie	door analyse (A) of berekening (B)
Energetische waarden	in kcal	193	B
	in KJ	809	B
Eiwitten	in gram	27,3	A
Koolhydraten:	in gram	0,7	A
waarvan suikers	g	0,5	A
waarvan zetmeel (optioneel)	g		
waarvan polyolen (optioneel)	g		
Vetten	in gram	9,1	A
waarvan verzadigd	g	2,1	A
waarvan mono-onverzadigd (optioneel)	g		A
waarvan poly-onverzadigd (optioneel)	g		A
waarvan Ω-6-vetzuren (optioneel)	g		
waarvan Ω-3-vetzuren (optioneel)	g		
waarvan trans (optioneel)	g		
waarvan cholesterol (optioneel)	mg		A
Voedingsvezels	in gram		
Natrium	in gram	2,12	A
Zout (berekend als Natrium x 2,5)	in gram	5,3	A

8. Vreemde voorwerpen detectie	
Het product ondergaat een metaaldetectie? Ja /Nee	nee
Detectielimiet?	

9. Verpakking**9.1 Individueel Product**

Soort	vacuumzak
Samenstelling	PA/PE
Aansluitingsnummer FOST +	1100979201
Milieu	Luchtledig
Afmetingen	
Lengte	24 cm
Breedte	16 cm
Hoogte	10cm
Gewicht verpakking	variabel
Eancode	(01)95425005385647(3102)GGGGGG(15)JJMMDD(10)LLLLLL

9.2 Gegevens Grootverpakking

Soort	Kartonnen doos
Samenstelling	Karton
Aansluitingsnummer FOST +	1100979201
Afmetingen	
Lengte	39cm
Breedte	28cm
Hoogte	30cm
Gewicht verpakking	
aantal /doos	2
Eancode	(01)95425005385647(3102)GGGGGG(15)JJMMDD(10)LLLLLL

9.3 Palletgegevens

Type	Euro
Aantal kartons/bakken per pallet	150
Maximum aantal lagen	10
Afmetingen	80 * 120