

<b>Hamboerke nv</b>	<b><u>Productspecificatie</u></b> <b>Ambachtelijke altesse</b>	<b>Versie : i</b> <b>Datum: 14/11/14</b> <b>Pagina 1 van 2</b>
-------------------------	---	--

Fabrikant	NV Meat Supply Kaarderslaan 4 9160 Lokeren Tel: 09/348.45.09 Fax: 09/348.01.36 E-mail: <a href="mailto:sales@hamboerke.be">sales@hamboerke.be</a> Web-site: <a href="http://www.hamboerke.be">www.hamboerke.be</a>
-----------	--

Ingrediënten	Varkensvlees (België) Zout Dextrose Specerijen Aroma's (o.a. <b>soja</b> ) Antioxidant: E301,E331 Smaakversterker: E621 Stabilisator: E450,E451 Conserveermiddel: E250, E262 Rook  113g gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product
--------------	---

Beschrijving	De ham is adergespoten, licht gerookt en wordt niet machinaal bewerkt. Om het been te verwijderen dient men enkel de touwtjes los te snijden, één maal langs het been te snijden (boven & onder) en vervolgens het been te verwijderen.
--------------	--

Verpakking	Vacuüm verpakt
Omverpakking	Geen
Palletisatie	4 hammen / bak; 4 bakken / slag; 5 slagen / palet

Gewicht	Variabel (± 7kg)
---------	------------------

Houdbaarheid	Max. 42 dagen in de ongeopende verpakking
Bewaringstemperatuur	Max. 5 dagen bij open verpakking Max. +4°C

Voedingswaarde / 100g	Vetstoffen	4,6 %
	Verzadigde vetzuren	1,7 %
	Eiwit	21 %
	Koolhydraten	0,5 %
	Suikers	0,5 %
	Zout	2 %
	KJ	539 / 100g
	Kcal	129 / 100g

EAN13-code	5411399100007
------------	---------------

Bestraling	Geen enkel ingrediënt werd bestraald
------------	--------------------------------------

Microbiologische normen	Doel	Tolerantie	TGT-THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
Melkzuurbacteriën	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>7</sup>
Enterobacteriaceae	5 x 10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>2</sup>	n.v.t.
E coli	<10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>1</sup>
Gisten	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	geen visuele

<b>Hamboerke nv</b>	<b><u>Productspecificatie</u></b>	<b>Versie : i</b>
	<b>Ambachtelijke altesse</b>	<b>Datum: 14/11/14</b> <b>Pagina 2 van 2</b>

Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	schimmelgroei 10 <sup>3</sup>
Bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Sulfietreducerende clostridia	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Salmonella spp.	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g	<10 <sup>2</sup>

### **ALLERGIE-INFORMATIE**

<b>Component</b>	<b>+ / - /?</b>	<b>Component</b>	<b>+ / - /?</b>
Glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut)	-	Lactose	-
Schaaldieren en weekdieren	-	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)	-
Eieren	-	Selderij	-
Vis	-	Mosterd	-
Aardnoten	-	Sesamzaad	-
Soja	+	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter dan SO <sub>2</sub>	-
Melk	-	Lupine	-

### **GMO-INFORMATIE**

GMO-vrij	+
GMO-vrij IP	-
Gemaakt van gen. gemodificeerd soja	-
Gemaakt van gen. gemodificeerd mais	-
Geproduceerd met enzymen van GM-micro-organismen	-
Bevat detecteerbaar GM DNA	-
Declaratie als GMO	-
Bevat GM micro-organismen	-

#### Verklaring:

Wij bevestigen, dat de afgenomen artikelen in ongeopende toestand en volgens onze opslagvoorschriften met betrekking tot het onderzoekstijdstip en onze gebruikte controlemethodes en onderzoeken, voldoen aan de bepalingen van het Europese levensmiddelenrecht.

Wij garanderen, dat dit product receptuurmatig geen van de met “-“ aangeduide bestanddelen bevat. Wij kunnen echter niet uitsluiten dat er vooraf bij de toeleveranciers of bij een productie in huis een niet vermijdbare kruiscontaminatie met allergene bestanddelen plaatsvindt.