

<b>Hamboerke nv</b>	<b><u>Productspecificatie</u></b> <b>Ambachtelijke barbecue</b>	<b>Versie : a</b> <b>Datum: 09/12/14</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 (100%) (België) Zout Dextrose Glucosestroop Specerijen Kruiden Aroma's (o.a. <b>soja</b> ) Antioxidant: E301, E331 Conserveermiddel: E250, E262 Rook
--------------	--

Beschrijving	Deze ham heeft de vorm van een cobourg en is gegrild
--------------	--

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

Gewicht	Variabel (± 6,5kg)
---------	--------------------

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

Voedingswaarde / 100g	Vetstoffen	4,4 %
	Verzadigde vetzuren	1,63 %
	Eiwit	21 %
	Koolhydraten	0,8 %
	Suikers	0,8 %
	Zout	2 %
	KJ	535 / 100g
	Kcal	128 / 100g

EAN13-code	5411399101004
------------	---------------

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 schimmelgroei
Staphylococcus aureus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

<b>Hamboerke nv</b>	<b><u>Productspecificatie</u></b> <b>Ambachtelijke barbecue</b>	<b>Versie : a</b> <b>Datum: 09/12/14</b> <b>Pagina 2 van 2</b>
-------------------------	--	--

Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g	<10 <sup>2</sup>
------------------------	----------------	----------------	------------------

### **ALLERGIE-INFORMATIE**

Component	+ / - / ?	Component	+ / - / ?
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	+	Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter als 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.