

PRODUCTSPECIFICATIE SPECIFICATION PRODUIT

Artikel Nr - N° Article : 190 GEDR.HAM "MOOREGHEM" BLOC

Omschrijving: **GEDR.HAM "MOOREGHEM" BLOC**
Description: **JAMBON SECHE "MOOREGHEM" BLOC**
EAN-128: 95413118190026 Versie - version: A. 11-09-2014
Gewicht - Poids (kg): 5,70 (benaderend - approximatifs)

Producentgegevens - Identification producteur:

Tradelio Div. Vanden Borre NV Adres(se): Lindestraat 36, B 9700 Oudenaarde
Tel: +32(0)55 31 52 91 Erkenningsnummer: B209
Fax: +32(0)55 31 99 65 N° de salubrité:

Ingrediënten- en Kwiddeclaratie - Déclaration d'ingrédients et Quid (cfr FIC 1169/2011):

Ingrediënten: varkensvlees, zeezout, dextrose, conserveermiddel (E252).
140g vlees geeft 100g afgewerkt product. Gemaakt in een bedrijf waar melk, ei, gluten, noten en mosterd verwerkt worden.

Ingrédients: viande de porc, sel marin, dextrose, conservateur (E252).
140g de viande résultent en 100g de produit fini. Fabriqué dans un atelier qui utilise lait, oeuf, gluten, noix et moutarde.

Chemische kenmerken (gem. waarden / 100g) - Caracteristiques chimiques (valeurs moyenne / 100g):

Vocht - Humidité:	61,5 g	Energiewaarde:	
Eiwitten - Protéines:	29,0 g	Valeur énergétique:	
Vetten - Matières grasses:	6,0 g		172 kcal
- waarvan verzadigd - dont saturés:	2,2 g		724 kJoule
- mono-onverzadigd - mono-insaturés:	2,8 g		
- poly-onverzadigd - poly-insaturés:	1,0 g		
Koolhydraten:	0,5 g	Vocht/eiwit:	-
- waarvan suiker - dont sucres:	0,5 g	Humidité / Protéines:	-
- waarvan zetmeel - dont amidon:	< 0,1 g	Fosfaat/eiwit:	-
Zout - Sel (natrium - sodium x 2,5):	7,5 g	Phosphates / Protéines:	-
Fosfaat - Phosphates (P ₂ O ₅):	0,7 g	pH:	5,4 - 6,4
Voedingsvezels - Fibre alimentaire:	< 0,1 g	a _w (wateractiviteit):	< 0,92

Productkenmerken - Caractéristiques produit:

- | | |
|---------------------------------------|--|
| x ontbeend met zwoerd - AC | x gedroogd - séché |
| ontbeend, ontzwoerd - DD | x ≥ 11 maanden rijping - mois affinage |
| ontbeend, ontvet, ontzwoerd - DDD | ovengebakken - rôti au four |
| gerookt - fumée | nat. fermentatie - fermentation naturelle |
| x wit - blanc | synthetische darm - boyau synthétique |
| geroosterd - bruni | natuurdarm - boyau naturelle |
| gekookt - cuit | collageendarm - boyau collagène |
| x drooggezouten - salé sel sec | x metaaldetectie - détect. métaux (RVS) |
| gezouten - salé | x metaaldetectie - détect. métaux (ferro) |
| met handdoek - avec torchon | x metaaldetectie - détect. métaux (non-ferro) |

Houdbaarheid - Conservation: 90 dagen Max. 7 °C

Verpakking - Emballage:

- onder beschermende atmosfeer - sous atmosphère protectrice
- x** luchtledig - sous vide
 - x** bulk per stuk - en vrac par pièce
 - 2** stuks per karton - pieces par carton
 - stuks per E-2 bak - pces par caisse E2
 - 30** kartons per pallet - cartons par palette
 - E2 bakken per pallet - caisses E2 par palette

PRODUCTSPECIFICATIE SPECIFICATION PRODUIT

Artikel Nr - N° Article : 190 **GEDR.HAM "MOOREGHEM" BLOC**

Vanden Borre NV garandeert dat het produkt voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen
Vanden Borre NV assure que le produit est conforme aux réglementation (n° 1935/2004) aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments

Bacteriologische kenmerken: Caractéristiques bactériologiques:	Verhit - Cuit		Niet verhit - Séché	
	Alg - Générale	THT - DLC	Algemeen - Générale	THT - DLC
Totaal kiemgetal - Germes totaux aérob.	max 10 ³ /g	max 10 ⁶ /g *	NVT	NVT
Enterobacteriaceae	max 10/g	max 100/g	max 100/g	max 10 ³ /g
Salmonella spp.	afw-abs/25g	afw-abs/25g	afw-abs/25g	afw-abs/25g
Listeria monocytogenes	afw-abs/25g	max 100/g	afw-abs/25g	max 100/g
Staphylococcus aureus	max 10/g	max 100/g	max 100/g	max 100/g

* Wanneer het totaal aérob kiemgetal op THT de richtwaarde van 10e6/g overschrijdt wordt enkel afgekeurd wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat en er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn
Si le nombre des germes totaux aérobies dépasse la cible 10e6/g sur la DLC : le produit est seulement rejeté quand il est démontré que des bactéries autres que les bactéries lactique sont présentes et l'évaluation sensorielle est inacceptable

GMO-status - Statut OGM (conform EG1829/2003 & 1830/2003)

-	geheel uit GGO's bestaat - contiennent des OGM
-	gedeeltelijk uit GGO's bestaat - consistent en OGM
-	met GGO's geproduceerd - sont produites à partir d'OGM
-	ingredienten bevat die daarmee zijn geproduceerd - cont. des ingrédients produits à partir d'OGM

Allergeneninformatie volgens Richtlijn 2007/68/EG en Levensmiddelenbank (vroegere Alba)
Liste d'allergènes (directive 2007/68/EG et supplémentaires)

Code	Allergeen - Allergène	Recept zonder - Recette sans	Recept met - Recette avec	Kan sporen bevatten (ongewilde kruisbesmetting) - Peut contenir des traces (contamination involontaire)	Onbekend - Inconnu
Wettelijke allergenen - Allergènes obligatoires					
1	Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut - blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)	X		X	
2	Schaaldieren - Crustacés	X			
3	Ei - Oeufs	X		X	
4	Vis - Poisson	X			
5	Aardnoten (pinda's) - Arachides	X			
6	Soja	X			
7	Melk - Lait	X		X	
8	Noten (schaalvruchten) - Fruits à coque	X		X	
9	Selderij - Céleri	X			
10	Mosterd - Moutarde	X		X	
11	Sesamzaad - Graines de sésame	X			
12	Zwavel dioxide en sulfieten - Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg	X			
13	Lupine - Lupin	X			
14	Weekdieren - Mollusque	X			
Aanvullende allergenen - Allergènes supplémentaires					
20	Lactose	X		X	
21	Cacao	X			
22	Glutamaat - Glutamate (E620-E625)	X		X	
23	Kippenvlees - Viande de poulet	X			
24	Koriander - Coriandre	X		X	
25	Maïs	X		X	
26	Peulvruchten - Légumineuses	X		X	
27	Rundvlees - Viande de boeuf	X		X	
28	Varkensvlees - Viande de porc		X		
29	Wortel - Carotte	X			