

PRODUCTSPECIFICATIE SPECIFICATION PRODUIT

Artikel Nr - N° Article : 520 **DE BEAUVOORDER HAM - AMBACHTELIJK**

Omschrijving: **DE BEAUVOORDER HAM - AMBACHTELIJK**
Description: **JAMBON DE BEAUVOORDER - ARTISANAL**
EAN-128: 95413074040038 version: A. 21-08-2014
Gewicht - Poids (kg): 7,50 (benaderend - approximatifs)

Producentgegevens - Identification producteur:

Naam: 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 (97%), zout, dextrose, glucosestroop, specerijenextracten, natuurlijke aroma's, antioxidant (E301), conserveermiddel (E250), rook. Gemaakt in een bedrijf waar melk, ei, gluten, noten en mosterd verwerkt worden.

Ingrédients: viande de porc (97%), sel, dextrose, sirop de glucose, extraits d'épices, arômes naturelles, antioxygène (E301), conservateur (E250), fumée. Fabriqué dans un atelier qui utilise lait, oeuf, gluten, noix et moutarde.

Nutritionele kenmerken (gem. waarden / 100g) - Caracteristiques nutritionelle (valeurs moyenne / 100g):

Vocht - Humidité:	72,0 g	Energiewaarde:	
Eiwitten - Protéines:	20,5 g	Valeur énergétique:	
Vetten - Matières grasses:	3,5 g		118 kcal
- waarvan verzadigd - dont saturés:	1,3 g		495 kJoule
- mono-onverzadigd - mono-insaturés:	1,6 g		
- poly-onverzadigd - poly-insaturés:	0,6 g		
Koolhydraten:	1,0 g	Vocht/eiwit:	≤ 3,6
- waarvan suiker - dont sucres:	0,5 g	Humidité / Protéines:	
- waarvan zetmeel - dont amidon:	< 0,1 g	Fosfaat/eiwit:	≤ 2,3
Zout - Sel (calcul chloriden-chlorides):	1,9 g	Phosphates / Protéines:	
Natrium - Sodium:	0,82 g	pH:	5,4 - 6,4
Fosfaat - Phosphates (P ₂ O ₅):	0,5 g	a _w (wateractiviteit):	> 0,97
Voedingsvezels - Fibre alimentaire:	< 0,1 g		

Productkenmerken - Caractéristiques produit:

x ontbeend met zwoerd - AC	gedroogd - séché
ontbeend, ontzwoerd - DD	≥ 11 maanden rijping - mois affinage
ontbeend, ontvet, ontzwoerd - DDD	ovengebakken - rôti au four
x gerookt - fumée	nat. fermentatie - fermentation naturelle
wit - blanc	synthetische darm - boyau synthétique
geroosterd - bruni	natuurdarm - boyau naturelle
x gekookt - cuit	collageendarm - boyau collagène
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: 42 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
3 stuks per E-2 bak - pces par caisse E2
30 kartons per pallet - cartons par palette
20 E2 bakken per pallet - caisses E2 par palette

PRODUCTSPECIFICATIE SPECIFICATION PRODUIT

Artikel Nr - N° Article : 520 **DE BEAUVOORDER HAM - AMBACHTELIJK**

Vanden Borre NV garandeert dat het produkt voldoet aan Verordering (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	
	<u>Alg - Générale</u>	<u>THT - DLC</u>	<u>Algemeen - Générale</u>	<u>THT - DLC</u>
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 aëroob 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 Levensmiddelen databank (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	Zwaveldioxide 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		
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			