

PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELHAM ELITE

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikel nr. producent	art 098 Breydelham elite art 198 Breydelham elite 1/2
Merk	Breydel
Verkoopsbenaming	Breydelham elite
Product beschrijving	De Breydelham elite wordt gemaakt van de platte bil. Concreet wil dit zeggen dat er van de oorspronkelijke beenham van 10 kg slechts 3.5 kg meer overblijft. Het is misschien wel het meest toegankelijke Breydelhammetje voor fijne, culinaire toepassingen. De Breydelham Elite wordt daarom als culinaire delicatessen in horecamiddens bijzonder geapprecieerd. Als charcuterie komt de pittige smaak bij de Breydelham Elite sterk tot uiting. Zijn vorm zorgt ook voor een originele afwisseling in het hammenassortiment en een goede rotatie. De sneden van de Breydelham Elite passen perfect op de boterham.
Intrastat code	16024110
Land van herkomst	België
Land van oorsprong	België
EAN-code (128 code)	art 098: 01954104740009833103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX art 198: 01954104740019803103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX
Gemiddeld gewicht per product	art 098: ± 3.7 kg art 198: ± 1.8 kg

2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

2.1 Productie & verpakking

Naam	Vleeswaren Antonio	
Adres	Legen Heirweg 2, 9890 Gavere	
Tel. & fax	Tel.: +32 9 389 69 80 – fax: +32 9 389 69 81	
Website	www.breydel.be	
Erkenningsnummer	F850 – B850	
Certificaten	IFS certificaat	ACS certificaat
	Geldig tot: 28 augustus 2021	Geldig tot: 15 augustus 2021
	Certificatieorganisme: AIB Vincotte	Certificatieorganisme: AIB Vincotte

2.2 Contactpersonen

	Directie	Commercieel	Kwaliteit	Emergency contact
Naam	Ivan De Keyser	Ivan De Keyser	Katrien Vanden Berghe	Ivan De Keyser
Functie	Zaakvoerder	Commercieel verantwoordelijke	Kwaliteitsverantwoordelijke	Zaakvoerder
Tel.	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 477 461 985
Fax	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81
E-mail	directie@breydel.be	commercieel@breydel.be	kwaliiteit@breydel.be	directie@breydel.be

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Product samenstelling

Grondstof / Ingrediënt / Additief (E-nummer)	Samenstelling van samengestelde ingrediënten	% in eindproduct	Opmerkingen
Varkensvlees		95%	Land van oorsprong: België
Zout		1,9%	Uit analyse op basis van natrium
Suikers	Glucosestroop, dextrose	<2%	
Aroma's		<2%	
Rookaroma		<2%	
Kruiden en specerijen		<2%	
Conserveermiddel: E250 – E262 - E326		<2%	
Anti-oxidanten: E301 – E331		<2%	

Opmerking: het % dat de grondstof of het ingrediënt in de receptuur aanwezig is, wordt niet vrijgegeven.

3.2 Ingrediëntenlijst (declaratie conform geldende EG richtlijnen)

Varkensvlees (95%); zout; suikers (glucosestroop, dextrose); rookaroma; aroma's; kruiden en specerijen; antioxidant: E301-E331; conserveermiddel: E250-E262-E326.

3.3 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	Neen
"met zoetstof(fen):"	Neen
"met suiker(s) en zoetstof(fen):"	Neen
"bevat een bron van fenylalanine"	Neen
"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"	Neen

3.4 GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en)

3.5 Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n° 1935/2004)

De producent garandeert dat het product voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen

4. LIJST VAN ALLERGENEN

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgegeven
Glutenhoudende granen	Neen	
Schaaldieren	Neen	
Eieren	Neen	
Vis	Neen	
Aardnoten	Neen	
Soja	Neen	
Melk, inclusief lactose	Neen	
Schaalvruchten	Neen	
Selderij	Neen	
Mosterd	Neen	
Sesamzaad	Neen	
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Neen	
Lupine	Neen	
Weekdieren	Neen	

Opmerking: dit product wordt vervaardigd in een bedrijf waar tarwe, melk, ei en mosterd worden verwerkt.

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

6. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kJ	518
	in kcal	123
Vetten	in gram	3.9
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	1.5
Koolhydraten	in gram	1
Waarvan suikers	In gram	1
Eiwitten	in gram	21
Zout (Natrium x 2.5)	in gram	1,9

Opmerking: De nutritionele gegevens zijn gemiddelde waarden afkomstig uit analyses uitgevoerd door een onafhankelijk erkend labo na het verwijderen van zwoerd en onderhuids vet.

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

7.1 Houdbaarheid

	Eenheid	Minimum	maximum
Houdbaarheid na productie	Dagen		42 dagen
Houdbaarheid bij levering	Dagen	28 dagen	42 dagen
Temperatuur tijdens transport	°C	0°C	7°C
Temperatuur bij aankomst	°C	0°C	7°C
Temperatuur van bewaren	°C	0°C	4°C
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld bewaren bij max 4°C		

7.2 Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"	Voorbeeld: DD.MM.JJJJ
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

7.3 Aanduiding van de partij

Lot = inpakdatum van de producten in omgekeerde volgorde	Voorbeeld: JJ.MM.DD
Lotaanduiding op elke verkoopseenheid	

8. PRODUCTKENMERKEN

8.1 Organoleptische kenmerken

Uitzicht/beschrijving	Oven gebakken ham met kruiden bestrooid
Smaak	Kruidig, ovengebakken
Geur	Kruidig, ovengebakken
Textuur	Ambachtelijk
Kleur	Mooi roze

8.2 Fysische kenmerken

Lengte = 21 cm - Breedte = 17 cm - Hoogte = 6.5 cm

8.3 Fysico-chemische kenmerken

Parameter	Maximum
Na-Nitriet	120 ppm
Fosfaat (als P ₂ O ₅)	Geen toevoeging
Suiker, als glucose	3.0 %
Zetmeel	Geen toevoeging
Feder	3.6%
P-getal	2.3 %

8.4 Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie		Einde houdbaarheid
	Doel (kve/g)	Tolerantie (kve/g)	Max waarde (kve/g)
Totaal aëroob kiemgetal 22°C	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Melkzuurbacteriën 22°C	3×10^2	3×10^3	3×10^7 (b)
Coagulase positieve staphylococcen	3×10^2	3×10^3	3×10^3
Gisten	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Schimmels	3×10^2	3×10^3	Geen visuele schimmelgroei
E. Coli	<10	<50	<50
Sulfiet reducerende clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Salmonella	Afwezig/25g	Afwezig/25g	Afwezig/25g
Listeria monocytogenes	Afwezig/25g	Afwezig/25g	100/g

(a) wanneer het totaal aëroob psychotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 3×10^6 kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat. Indien het aantal melkzuurbacteriën dus $1-3 \times 10^6$ cfu/g of meer bedraagt, wordt het product wel als aanvaardbaar beschouwd.

(b) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT $> 3 \times 10^7$ mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

9. GEBRUIKSAANWIJZING

De Breydelham elite kan als charcuterie gesneden worden maar ook als warme beenham voor een beperkt aantal personen. Hiervoor kan de ham opgewarmd worden op bain-marie

GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Katrien Vanden Berghe – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	Versie 17 – 18 juni 2020

GOEDKEURING KLANT

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar Vleeswaren Antonio. Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaardt door middel van stilzwijgend akkoord

Naam & functie	
Datum	
Handtekening voor akkoord	