

# Breydel®

Proef gezelligheid,  
elke dag!!

## PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELNOOTHAM GEBAKKEN

### 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

<b>Artikel nr. producent</b>	180
<b>Merk</b>	Breydel
<b>Verkoopsbenaming</b>	Breydelnootham
<b>Product beschrijving</b>	Het noothammetje is het kleinste deel van de ham. Het is een mager stukje vlees dat van nature uit het meest smaakvol is. Gezien zijn vorm is het niet zo geliefd maar toch beschikt het over extra troeven. Dit Breydelhammetje kan beschouwd worden als een mini beenhammetje maar dan zonder vel en zonder been.
<b>Intrastat code</b>	16024110
<b>Land van herkomst</b>	België
<b>Land van oorsprong</b>	België
<b>EAN-code (128 code)</b>	01954104740018053103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX
<b>Gemiddeld gewicht per product</b>	Art 180: ± 1.5 kg

## 2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

### 2.1 Productie & verpakking

<b>Naam</b>	Vleeswaren Antonio	
<b>Adres</b>	Legen Heirweg 2, 9890 Gavere	
<b>Tel. &amp; fax</b>	Tel.: +32 9 389 69 80 – fax: +32 9 389 69 81	
<b>Website</b>	<a href="http://www.breydel.be">www.breydel.be</a>	
<b>Erkenningsnummer</b>	F850 – B850	
<b>Certificaten</b>	<b>IFS certificaat</b>	<b>ACS certificaat</b>
	Geldig tot: 28 augustus 2020	Geldig tot: 15 augustus 2020
	Certificatieorganisme: AIB Vincotte	Certificatieorganisme: AIB Vincotte

### 2.2 Contactpersonen

	<b>Directie</b>	<b>Commercieel</b>	<b>Kwaliteit</b>	<b>Emergency contact</b>
<b>Naam</b>	Ivan De Keyser	Frans Boone	Katrien Vanden Berghe	Ivan De Keyser
<b>Functie</b>	Zaakvoerder	Commercieel verantwoordelijke	Kwaliteitsverantwoordelijke	Zaakvoerder
<b>Tel.</b>	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 477 461 985
<b>Fax</b>	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:directie@breydel.be">directie@breydel.be</a>	<a href="mailto:commercieel@breydel.be">commercieel@breydel.be</a>	<a href="mailto:kwaliteit@breydel.be">kwaliteit@breydel.be</a>	<a href="mailto:directie@breydel.be">directie@breydel.be</a>

### 3. PRODUCTSAMENSTELLING

#### 3.1 Product samenstelling

Grondstof / Ingrediënt / Additief (E-nummer)	Samenstelling van samengestelde ingrediënten	% in eindproduct	Opmerkingen
Varkensvlees		95%	Land van geboorte en kweek : België, Frankrijk Land van slachting: België
Zout		2.0%	Uit analyse op basis van natrium
Suikers	Glucosestroop, dextrose	<2%	
Rookaroma		<2%	
Aroma's		<2%	
Kruiden en specerijen		<2%	
Antioxidant: E301-E331		<2%	
Conserveermiddel: E250-E262-E326		<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

<b>Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten</b>	<b>Aanwezig als ingrediënt</b>	<b>Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgegeven</b>
Glutenhoudende granen	Neen	
Schaaldieren	Neen	
Eieren	Neen	
Vis	Neen	
Aardnoten	Neen	
Soja	Neen	
Melk, uitgezonderd lactose	Neen	
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 <sub>2</sub>	Neen	
Lupine	Neen	
Weekdieren	Neen	

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

# Breydel®

Proef gezelligheid,  
elke dag!!

## 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	480
	in kcal	114
Vetten	in gram	1.9
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	0.7
Koolhydraten	in gram	1.1
Waarvan suikers	In gram	1.1
Eiwitten	in gram	23
Zout (Natrium x 2.5)	in gram	2.0

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

### 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		

# Breydel®

Proef gezelligheid,  
elke dag!!

## 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

<b>Uitzicht/beschrijving</b>	Oven gebakken ham met kruiden bestrooid
<b>Smaak</b>	Kruidig, ovengebakken
<b>Geur</b>	Kruidig, ovengebakken
<b>Textuur</b>	Ambachtelijk
<b>Kleur</b>	Mooi roze binnenin, bruinegebakken aan de bovenkant

### 8.2 Fysische kenmerken

Lengte = $\pm 20$ cm - Breedte = $\pm 10$ cm - Hoogte = $\pm 15$ cm - vacuum verpakt
--

### 8.3 Fysico-chemische kenmerken

Parameter	Maximum
Na-Nitriet	120 ppm
Fosfaat (als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	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	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^6$ (a)
Melkzuurbacteriën 22°C	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^7$ (b)
Coagulase positieve staphylococci	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
Gisten	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$
Schimmels	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	Geen visuele schimmelgroei
E. Coli	<10	<50	<50
Sulfiet reducerende clostridia	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$
Salmonella (op 25g)	Afwezig/25g	Afwezig/25g	Afwezig/25g
Listeria monocytogenes (op 25g)	Afwezig/25g	Afwezig/25g	100/g

((a)wanneer het totaal aëroob psychrotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van  $3 \times 10^6$  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 Breydelnootham kan als charcuterie gesneden worden of opgewarmd worden en gegeten worden als beenham.

### GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Katrien Vanden Berghe – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	Versie 15 – 13 maart 2019

### 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	