



## Productspecificatie

Versie : i  
Datum: 23/01/23  
Pagina 1 van 2

### Ambachtelijke kookham 5x17cm 2mm 1 kg

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> Website: <a href="http://www.hamboerke.be">www.hamboerke.be</a>																
Productcode	HAM1301V																
Ingrediënten	Varkensvlees (96%) (België) Zout Dextrose Glucosestroop Specerijen Kruiden Aroma's Antioxidant: E301,E331 Conserveermiddel: E250, E262																
Beschrijving	Ambachtelijke kookham ontzwoerd ontvet, versneden op 5x17cm, snijdikte 2mm																
Verpakking Omverpakking Palletisatie	Verpakt onder beschermde atmosfeer Geen 4 verpakkingen / karton ; 8 kartons / slag ; 6 slagen / palet																
Gewicht	Vast 1 kg																
Houdbaarheid Bewaringstemperatuur Napasteurisatie	Max. 21 dagen in de ongeopende verpakking Max. + 4°C (in eindverpakking): nee																
Voedingswaarde / 100g	<table><tr><td>kJ</td><td>535 / 100g</td></tr><tr><td>Kcal</td><td>128 / 100g</td></tr><tr><td>Vetstoffen</td><td>4,4 %</td></tr><tr><td>Verzadigde vetzuren</td><td>1,63%</td></tr><tr><td>Eiwit</td><td>21 %</td></tr><tr><td>Koolhydraten</td><td>0,8%</td></tr><tr><td>Suikers</td><td>0,8%</td></tr><tr><td>Zout</td><td>2%</td></tr></table>	kJ	535 / 100g	Kcal	128 / 100g	Vetstoffen	4,4 %	Verzadigde vetzuren	1,63%	Eiwit	21 %	Koolhydraten	0,8%	Suikers	0,8%	Zout	2%
kJ	535 / 100g																
Kcal	128 / 100g																
Vetstoffen	4,4 %																
Verzadigde vetzuren	1,63%																
Eiwit	21 %																
Koolhydraten	0,8%																
Suikers	0,8%																
Zout	2%																
GTIN-13 GTIN-14	5411399114059 95411399114052																
Bestraling	Geen enkel ingrediënt werd bestraald																
GMO info	GMO vrij																
Metaaldetectie	Ferro: 4,5mm Non-ferro: 4,0 mm Rvs: 5,0mm																



## Productspecificatie

**Ambachtelijke kookham 5x17cm 2mm 1 kg**

**Versie : i**

**Datum: 23/01/23**

**Pagina 2 van 2**

Microbiologische normen	Doel	Tolerantie	TGT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	$10^3$	$10^4$	$10^6$
Melkzuurbacteriën	$10^2$	$10^3$	$10^7$
Enterobacteriaceae	$5 \times 10^1$	$10^2$	n.v.t.
E coli	$<10$	$5 \times 10$	$5 \times 10$
Gisten	$10^2$	$10^3$	$10^5$
Schimmels	$10^2$	$10^3$	geen visuele schimmelgroei
Staphylococcus aureus	$10^2$	$10^3$	$10^3$
Bacillus cereus	$10^2$	$10^3$	$10^5$
Sulfietreducerende clostridia	$10^2$	$10^3$	$10^5$
Salmonella spp.	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 1g*	$<10^2$

\*op basis van een challenge test

## ALLERGIE-INFORMATIE

Component	+ / -	Component	+ / -
Gluten	-	Noten ( amandelnoten , hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten )	-
Tarwe	-		
Rogge	-		
Gerst	-		
Haver	-	Selderij	-
Schaaldieren	-	Mosterd	-
Eieren	-	Sesamzaad	-
Vis	-	Zwaveldioxide en sulfieten van meer dan 10mg/kg of 10mg/liter als SO <sub>2</sub>	-
Aardnoten	-	lupine	-
Soja	-		
Melk (inclusief lactose )	-	weekdieren	-

### Verklaring:

Wij garanderen dat dit product, rekening houdend met de opslagcondities, voldoet aan de geldende Belgische en Europese wetgeving