

Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°
705105

Product	Beenham gerookt*
	Jambon à l'os cuit*
	Cooked bone ham*

Merk / Marque :	St-Hubert
-----------------	-----------

Intrastat : 16024110

GTIN-code : 95425006592058

Netto gewicht - Poids net : **variabel** met/avec e zonder/sans e
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **27** dagen/jours THT/DLV TGT/DLC
 Lot (opbouw - composition) :
 Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

Bewaarmethoden - Conditions de conservation

	minimum	maximum	
Temperatuur bij aanlevering Température livraison	°C	7 °C	<input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	max. 4°C	max. 4°C	
Na opening Après ouverture			

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

Nl: Ingrediënten : VARKENSVLEES 94%, water, natrietpekelzout max. 2% (conserveermiddel E250), aroma's, glucosestroop, antioxidant E301, verdikkingsmiddel E410, dextrose, gehydrolyseerd VARKENSEIWIJ, natuurlijke smaakstoffen, dierlijk eiwit, emulgator E407, zuurteregelaar E500, verdikkingsmiddel E415, conserveermiddel E325 E262, rookaroma, knofsel, SELDER, conserveermiddel E551, SELDER

Fr: Ingrédients : Viande de porc 94%, eau, sel nitrité max 2%. (conservateur E250), arômes, sirop de glucose, antioxydant E301, épaississant E410, dextrose, protéines de porc hydrolysées, naturel arômes, protéines animales, émulsifiant E407, régulateur d'acidité E500, épaississant E415, conservateur E325, E262, arôme de fumée, céleri-rave, conservateur E551, SELDER

Allergenen informatie / Information sur les allergènes :

Gluten	-	Noten - Fruits à coque	-
Schaaldieren - Crustacés	-	Selderij - Céleri	+
Ei - Oeuf	-	Mosterd - Moutarde	-
Vis - Poisson	-	Sesam - Sésame	-
Pinda - Arachide	-	Sulfiet - Sulfites	-
Soja	-	Lupine - Lupin	-
Melk - Lait	-	Weekdieren - Mollusques	-

"+" = ja / oui

"- " = nee / non

? = mogelijk aanwezig door ongewilde kruisbesmetting / éventuellement présent par contamination croisée accidentelle

Gemiddelde voedingswaarden - Valeurs nutritionnelle moyenne

per 100g - par 100g		per portie/par portion =	30	g
Energie	549	kJ	165	kJ
	130	kcal	39	kcal
Vet / Matières grasses	2,7	g	0,81	g
waarvan verzadigde vetzuren	1	g	0,3	g
dont acides gras saturés				
Koolhydraten / Glucides	5	g	1,5	g
waarvan suikers	1,2	g	0,36	g
dont sucres				
Vezels / Fibres		g	0	g
Eiwitten / Protéines	21,4	g	6,42	g
Natrium	0,76	g	0,228	g
Zout / Sel	1,9	g	0,57	g

Verpakkingsinformatie - Information emballage

vacuum
sous-vide

beschermende atmosfeer
atmosphère protectrice

geperforeerde verpakking
emballage perforé

Samenstelling
Composition

aantal stuks per doos
nombres par carton

Afmetingen doos
dimensions du carton

20x17x12 cm MIN - 26x19x18 cm
MAX

doos/laag
cartons/couche

laag/palet
couche/palette

dozen/palet
cartons par palette

Het product is verpakt in goedgekeurd materiaal conform de verordening 1935/2004 - 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met voedsel.

Le produit est emballé dans un matériau approuvé conforme au règlement 1935/2004 - 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Microbiologische gegevens (CFU/g) - Données microbiologiques (CFU/g)

	productie/production	einde THT/ fin DLC
Totaal aerob - Germes totaux		<10 ⁴ ufc/g
E. Colli		
Staphylococcus Aureus		
Salmonella		afwezig in 25g
Listeria Monocytogenes		afwezig in 25g
Enterobacteriaceae		<10 ² ufc/g

Chemische samenstelling - Composition chimique

pH
aW

Bijkomende informatie - Information additionelle

Bereidingswijze De ham smaakt voortreffelijk als boterhambeleg en kan ook gebruikt worden als aperitiefhapje. Deze ham leent er zich ook toe om warm gedegusteerd te worden.

Préparation Le jambon est délicieux comme et peut également être utilisé comme amuse-bouche. être utilisé comme amuse-bouche. Ce jambon se prête également à la chaleur à servir chaud.

Geschikt voor vegetariërs
Convient pour les végétariens

Is het product biologisch?
Le produit est-il biologique ?

GMO declaratie - Etiquetage OGM

De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan verplichte etikettering conform de verordening 1830/2003.

Le fournisseur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient qui est soumis à l'obligation d'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.

Ingrediënten onderworpen aan bestraling - Ingrédients soumis à une irradiation

Richtlijn 1999/2/EG : De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan bestraling.

Directive 1999/2/CE : Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.

FOTO - PHOTO

