



Specificatie / Spécification / Specification / Spezifikation



Productnaam / Nom du produit / Product name / Produktname

- 0174 | GANDA HAM BLOK ROZEMARIJN 1/2
- 0174 | JAMBON GANDA BLOC ROMARIN 1/2
- 0174 | GANDA HAM BLOCK ROSEMARY 1/2
- 0174 | GANDA SCHINKEN ROSMARIN 1/2 BLOCK

Intrastat code / Code intrastat / Intrastat code / Intrastat-Code

02101981

Merknaam / Nom de marque / Brand name / Markenname

Ganda

Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Varkensham (oorsprong : België), zeezout, rozemarijn (<1%), glucosestroop
Jambon de porc (origine : Belgique), sel marin, romarin (<1%), sirop de glucose
Schweineschinken (Herkunft : Belgien), Meersalz, Rosmarin (<1%), Glucosesirup
Porc ham (origin : Belgium), seasalt, rosemary (<1%), glucose syrup

Bereidingswijze / Méthode de préparation / Preparation method / Zubereitungsart

Zo koud mogelijk versnijden om dunne en gelijkvormige plakjes te bekommen. Om de plakjes te consumeren deze op kamertemperatuur brengen voor een vollere smaak en aroma.

Couper le plus froid possible pour obtenir des tranches fines et uniformes. Pour consommer les tranches, portez-les à température ambiante pour un goût et un arôme plus complet.

So kalt wie möglich schneiden, um dünne und gleichmäßige Scheiben zu erhalten. Um die Scheiben zu verzehren, bringen Sie sie auf Raumtemperatur für einen volleren Geschmack und ein volleres Aroma

Cut as cold as possible to obtain thin and uniform slices. To consume the slices, bring them to room temperature for a fuller taste and aroma.

Chemische parameters / Paramètres chimiques / Chemical parameters / Chemische Parameter

Voedingswaarden/Valeurs Nutritionnelles/Nährwertangaben/Nutritional values	Per 100 gr
Energie/Energie/Brennwert/Energy	962 kJ - 230 kcal
Vetten/Matières grasses/Fett/Fat	12g
- waarvan verzadigde vetzuren/dont saturées/davon gesättigt/of which saturated	4,2g
Koolhydraten/Glucides/Kohlenhydrate/Carbohydrates	0,5g
- waarvan suikers/dont sucres/davon Zucker/of which sugars	0,5g
Eiwitten/Protéines/Eiweiss/Protein	30g
Zout/Sel/Salz/Salt	5,1g



Organoleptische eigenschappen / Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics / Organoleptische Eigenschaften

Uitzicht/aspect/aussehen/appearance : zie foto/voir photo/siehe Bild/see picture

Smaak/goût/Gesmack/taste : typisch voor lang gerijpte ham/typique pour le jambon affiné/Typisch für langgereiften Schinken/typical for dry-cured ham

Geur/odeur/geruch/smell : Typisch rijk aroma/Arôme riche typique/Typisches reiches Aroma/typical rich aroma

Textuur/texture/Textur : vast/fixe/fest/firm

Kleur/couleur/Farbe/color : rood-bruin met vet marbrering/brun-rouge marbré de gras/rotbraun mit fatter Marmorierung/red-brown with fat marbling

Houdbaarheid / Durée de conservation / Shelf-life / Nachhaltigkeit

Houdbaarheid na productie / Durée de conservation
après production / Shelf-life after production /
Nachhaltigkeit nach der Produktion

365 Dagen / Jours / Days / Tage

Houdbaarheid bij levering / Durée de conservation
après livraison / Shelf-life at delivery / Nachhaltigkeit in
der Versorgung

120 Dagen / Jours / Days / Tage

Bewaring / Préservation / Preservation / Bewahrung

Ongeopend: max. 0°C - Geopend: max. 0°C

Emballé: max. 0°C - Déballé: max. 0°C

Unopened packaging: max. 0°C - Open packaging: max. 0°C

Ungeöffnete Packung: max. 0°C - Geöffnete Packung: max. 0°C

Microbiologische waarden / Critères microbiologiques / Microbiological standards / Microbiologische Kriterien

Parameter	Target (CFU/g)	Tolerance (CFU/g)	Beste before date (CFU/g)
Salmonella spp.	Afwezig/Absent/Afwesend 25 g	Afwezig/Absent/Abwesend 25 g	Afwezig/Absent/Abwesend 25 g
Listeria monocytogenes	< 10	100	100
E. Coli	< 100	500	5.000
Coagulase-positive staphylococci	< 100	500	5.000

Allergenen / Allergènes / Allergens / Allergene

Gluten/Gluten/Gluten/Gluten	-
Schaaldieren/Crustacés/Krebstiere/Crustaceans	-
Eieren/Oeufs/Eier/Eggs	-
Vis/Poisson/Fish/Fish	-
Pinda/Arachide/Erdnüsse/Peanut	-
Soja/Soja/Soja/Soya	-
Melk/Lait/Milch/Milk	-
Noten/Noix/Nüsse/Nuts	-
Selderij/Céleri/Sellerie/Celery	-
Mosterd/Moutarde/Senf/Mustard	-
Sesamzaad/Grains de sésame/Sesamsamen/Sesame	-
Lupine/Lupine/Lupine/Lupin	-
Weekdieren/Mollusque/Weichtiere/Molluscs	-
Zwavedioxide en sulfieten/Anhydride et sulfites/ Schwefeldioxid und Sulfite/Sulfur dioxide and sulphites (>10mg/kg of >10mg/L SO ₂)	-

- + Aanwezig
- Afwezig
- ? Kan sporen bevatten



Eindproductinformatie / Information du produit fini / Productinformation / Produktinformationen

GGO/OGM/GVO/GMO	Afwezig/Absent/Abwesend/Absent
Bestraling/Irradiation/Bestrahlung/Irradiation	Afwezig/Absent/Abwesend/Absent
Metaaldetectie/détection de metal/Metalldetektion/Metal detection	Afwezig/Absent/Abwesend/Absent

Verpakking / Emballage / Packaging / Verpackung

BOVENFOLIE BLOK FLEXO-FRESH PB 1300

ONDERFOLIE BLOK FLEXO-FRESH PB 2800

Vacuüm verpakt / Emballé sous vide / Vacuum packed / Vakuumverpakt

	Netto / Net*	Tarra / Tare / Tara	Bruto / Brut / Gross / Brutto*
1 Eenheid / Pièce / Unit / Stück	2,300 kg	0,025 kg	2,325 kg

* Gewichten zijn bij benadering / Les poids sont approximatifs / Weights are approximate / Gewichte sind ungefähre Angaben

Dimensies / Dimensions / Dimensions / Maße

	Lengte / Longueur / Length / Länge	Breedte / Largeur / Width / Breite	Hoogte / Hauteur / Height / Höhe
1 Eenheid / Pièce / Unit / Stück			

EAN code / code EAN / EAN code / EAN-Code

ST - Stuks / Pièce / Pieces / Stuck

95413617462099

Certificatie / Certification / Certification / Zertifizierung

ACS 019 / ACS 019 / ACS 019

IFS Certificaat / IFS FOOD / IFS FOOD

Contactpersonen / Personnes de contact / Contact persons / Kontaktpersonen	Kwaliteit / Qualité / Quality / Qualität	Chris Moens cm@ganda.be +32 9 353 74 17
	Recall	Koen Damme kda@ganda.be +32 474 53 87 36

Laatste wijziging op / Dernière modification le / Last modified at / letzte Änderung am

07/08/2025

Vleeswaren Corma nv/sa | Haenhoutstraat 210 | B-9070 Destelbergen | Belgium | RPR Gent | BE 0421.155.291
T +32 (0)9 353 74 10 | F +32 (0)9 353 74 25 | E info@ganda.be | Belfius Bank IBAN BE11 0689 0896 9748 | BIC GKCC BE BB

www.ganda.be

