



ONTVANGEN
Door campan om 13:48,19-8-20

Specificatie/Spécification/Spesifikation/Specification

Productnaam/Nom du produit/Produktname/Product name



0135 | Ganda ham kwart
| Jambon Ganda quart
| Ganda Schinken Viertel
| Ganda ham quarter

GBR

Merksnaam/Nom de marque/Markenname/Brand name

Ganda Ham

Ingrediënten/Ingrédients/Zutaten/Ingredients

Varkensham (*oorsprong België*), zeezout

Jambon de porc (*origine Belgique*), sel marin

Schweineschinken (*Herkunft Belgien*), Meersalz

Porc ham (*origin Belgium*), seasalt

Bereidingswijze/Méthode de préparation/Zubereitungsart/Preparation method

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.

Voedingswaarden/Valeurs Nutritionnelles/Nährwertangaben/Nutritional values

Energie/Énergie/Brennwert/Energy	230 kcal
	962 kJ
Vetten/Matières grasses/Fett/Fat	12 g
waarvan verzadigd/dont saturées/davon gesättigt/of which saturated	4,2 g
Koolhydraten/Glucides/Kohlenhydrate/Carbohydrates	0,5 g
waarvan suikers/dont sucres/davon Zucker/of which sugars	0,5 g
Vezels/Fibres alimentaires/Ballaststoffe/Fiber	0 g
Eiwitten/Protéines/Eiweiss/Protein	30 g
Zout/Sel/Salz/Salt	5,1 g
pH	5,8
a _w	0,91

Certificatie/certification/Zertifizierung

IFS Food (unannounced)



ACS (gids/guide/Anleitung) 019

Houdbaarheid/Durée de conservation/Nachhaltigkeit/Shelf-life

Houdbaarheid na productie/Durée de conservation après production/ Nachhaltigkeit nach der Produktion/Shelf-life after production	365	Dagen/Jours/Tage/Days
Houdbaarheid bij levering/Durée de conservation après livraison/ Nachhaltigkeit in der Versorgung/Shelf-life at delivery	120	Dagen/Jours/Tage/Days



Specificatie/Spécification/Spesifikation/Specification

Bewaring/Préservation/Bewahrung/Preservation

Ongeopend kamertemperatuur - geopend max. 7°C
 Emballé température ambiante - déballé max. 7°C
 Unopened packaging : room temperature - open packaging max. 7°C
 Ungeöffnete Packung Raumtemperatur - Geöffnete Packung maximal 7°C

vacuüm verpakt/emballé sous vide/vakuümverpakt/vacuum packed

Microbiologische waarden/Critères microbiologiques/Microbiologische Kriterien/Microbiological standards

	Target (CFU/g)	Tolerance (CFU/g)	Beste before date (CFU/g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10	100	100
<i>Salmonella spp.</i>	absent/25g	absent/25g	absent/25g
<i>Coagulase-positive staphylococci</i>	< 100	500	5000
<i>E. Coli</i>	< 100	500	5000

Allergenen/Allergènes/Allergene/Allergens

- 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 -
- Zwaveloxide en sulfieten/Anhydride sulfureux et sulfites/ Schwefeldioxid und Sulfite/Sulfur dioxide and sulphites (>10mg/kg of >10mg/L SO₂) -
- + Aanwezig/Présent/Anwesend/Present
- Afwezig/Absent/Abwesend/Absent
- ? Kan sporen bevatten/Peut contenir des traces/Kan Sporen enthalten/May contain traces

Eindproductinformatie/Information du produit fini/Produktinformationen/Product information

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

Verpakking/Emballage/Verpackung/Packaging

	Netto	Tarra	Bruto
1 Eenheid/Pièce/Stück/Unit	1,300 kg (*)	0,011 kg	1,311 kg
1 Krat/Caisse/Kiste/Crate	20,800 kg	2,000 kg	22,976 kg
= 16 Eenheden/Pièces/Stücke/Units			
1 Pallet/Palette/Palette/Pallet	499 kg	21 kg	572 kg
= 24 Kratten/Caisses/Kiste/Crates			

(*) variabel/variable

EAN13 of EAN 128

1 Eenheid/Pièce/Stück/Unit 28 21030 GGGGG C of (01)95413617210300(3103)GGGGGG(15)JJMMDD(10)LLLLL
 1 Krat/Caisse/Kiste/Crate 28 21030 GGGGG C of (01)95413617210300(3103)GGGGGG(15)JJMMDD(10)LLLLL

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

23/04/2020