



ONTVANGEN
Door campan om 13:52,19-8-20

Specificatie/Spécification/Spezifikation/Specification

Productnaam/Nom du produit/Produktname/Product name



0203 | Ganda ham (250 g)
| Jambon Ganda (250 g)
| Ganda Schinken (250 g)
| Ganda ham (250 g)

GBR

Merknaam/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

Om de plakjes te consumeren deze op kamertemperatuur brengen voor een vollere smaak en aroma.

Ouvrir avant consommation et porter à température ambiante pour un goût et un arôme plus complet.

Vor dem Verzehr öffnen und auf Raumtemperatur bringen für einen volleren Geschmack und Aroma.

Open before consumption and bring 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



Specificatie/Spécification/Spezifikation/Specification

Houdbaarheid/Durée de conservation/Nachhaltigkeit/Shelf-life

Houdbaarheid na productie/Durée de conservation après production/ Nachhaltigkeit nach der Produktion/Shelf-life after production (max 7°C)	90	Dagen/Jours/Tage/Days
Houdbaarheid bij levering/Durée de conservation après livraison/ Nachhaltigkeit in der Versorgung/Shelf-life at delivery (max 7°C)	60	Dagen/Jours/Tage/Days

Verpakt onder beschermende atmosfeer/emballé sous atmosphère modifiée/
unter Schutzatmosphäre verpackt/packaged under a protective atmosphere

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/Soja	-
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	-
Zwavel dioxide en sulfieten/Anhydride sulfureux et sulfites/ Schwefeldioxid und Sulfite/Sulfur dioxide and sulphites (>10mg/kg of >10mg/L SO ₂)	-
+ 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/Metalldetektion/Metal detection	Aanwezig/Présent/Anwesend/Present
	Fe (2,5mm) - Non Fe (2,5 mm) - inox (3,5mm)

Verpakking/Emballage/Verpackung/Packaging

	Netto	Tarra	Bruto
1 Eenheid/Pièce/Stück/Unit	0,250 kg	0,026 kg	0,276 kg
1 Karton/Carton/Karton/Carton	2,000 kg	0,164 kg	2,372 kg
= 8 Eenheden/Pièces/Stücke/Units			
1 Pallet/Palette/Palette/Pallet	220 kg	21 kg	282 kg
= 110 Kartons/Cartons/Kartons/Cartons			

EAN13

1 Eenheid/Pièce/Stück/Unit
1 Karton/Carton/Karton/Carton

54 13617 02500 0
54 13617 10250 3



Laatste wijziging op/Dernière modification/Letzte Änderung/Last modified on

Specificatie/Spécification/Spzifikation/Specification

9/03/2020