



Specificatie / Spécification / Specification / Spezifikation



Productnaam / Nom du produit / Product name / Produktname

- 910066 | GANDA COPPA KRUIDEN CHIFFONADE 250 GR
- 910066 | GANDA COPPA AUX HERBES CHIFFONADE 250 GR
- 910066 | GANDA COPPA WITH HERBS THINLY SLICED 250 GR
- 910066 | GANDA COPPA MIT KRAUTERN CHIFFONADE 250G

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

02101970

Merknaam / Nom de marque / Brand name / Markenname

Ganda Selection

Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

Varkensvlees, zout, conserveermiddel(E250,E252), voedingszuur(E262,E270,E330), antioxidant(E301), suikers, dextrose, glucosestroop en kruiden (bevat SELDERIJ).

Viande de porc, sel, conservateur (E250,E252), acidifiant (E262,E270,E330), antioxydant (E301), sucre, dextrose et épices (contient de l'extrait de CELERI).

Pork meat - salt - preservative (E250, E252) - food acid (E262,E270,E330) - antioxidant (E301)-sugars-dextrose-glucose syrup-spices (contains CELERY)

Schweinefleisch - Salz - Konservierungsmittel (E250,E252) - Lebensmittelsäure (E262,E270,E330) - Antioxidans (E301) - Zucker - Dextrose - Glukosesirup - Gewürze (enthält SELLERIE)

Bereidingswijze / Méthode de préparation / Preparation method / Zubereitungsart

Chemische parameters / Paramètres chimiques / Chemical parameters / Chemische Parameter

Voedingswaarden / Valeurs nutritionnelles/Nutritional values/ Nährwertangaben	Per 100g
Voor 100 gr eindproduct werd 133 product gebruikt	
Pour 100 g de produit fini, 133 de produit ont été utilisés	
Energie/Energie/Energy/Brennwert	1228 kJ - 295 kcal
Vetten/Matières grasses/Fat/Fett	19g
-waarvan verzadigd/dont saturées/of which saturated/davon gesättigt	6,0g
Koolhydraten/Glucides/Carbohydrates/Kohlenhydrate	<0,5g
- waarvan suikers/dont sucres/of which sugars/davon Zucker	<0,5g
Vezels/Fibres alimentaires/Fiber/Ballaststoffe	0,0g
Eiwitten/Protéines/Protein/Eiweiss	30g
Zout/Sel/Salt/Salz	6,0g



Organoleptische eigenschappen / Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics / Organoleptische Eigenschaften

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

Smaak/goût/Gesmack/taste : licht gezouten met een toets van kruiden/légèrement salé avec une touche d'herbes/leicht gesalzen mit einer Prise Kräuter/lightly salted with a touch of herbs

Geur/odeur/geruch/smell : licht gekruid/légèrement épicée/leicht gewürzt/slightly spiced

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 / Nachhaltigkeits

Houdbaarheid na productie / Durée de conservation

après production / Shelf-life after production /

Nachhaltigkeit nach der Produktion

70 Dagen / Jours / Days / Tage

Houdbaarheid bij levering / Durée de conservation

après livraison / Shelf-life at delivery / Nachhaltigkeits in

der Versorgung

60 Dagen / Jours / Days / Tage

Bewaring / Préservation / Preservation / Bewahrung

Koel bewaren: max. 7°C

Préserver frais: max. 7°C

To preserve cool: max. 7°C

Kühl bewahren: max. 7°C

Microbiologische waarden / Critères microbiologiques / Microbiological standards / Microbiologische Kriterien

Parameter	Target	Tolerance	Beste before date
Salmonella spp.	Absent/ 25 g	Absent/ 25 g	Absent/ 25 g
Listeria monocytogenes	Absent/ 25 g	Absent/ 25 g	Absent/ 25 g
E. Coli	100 cfu/g	500 cfu/g	500 cfu/g
Coagulase-positive staphylococci	100 cfu/g	500 cfu/g	3000 cfu/g
Enterobacteriaceae	500 cfu/g	5.000 cfu/g	-

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 SO₂)

+ 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	Aanwezig/Présent/Anwesend/Present

Verpakking / Emballage / Packaging / Verpackung

Verpakt onder beschermende atmosfeer / Emballé sous atmosphère modifié

	Netto / Net	Tarra / Tare / Tara	Bruto / Brut / Gross / Brutto
1 Eenheid / Pièce / Unit / Stück	0,250 kg	0,041 kg	0,291 kg
1 KARTON 1H / CARTON / BOX / KARTON = 5 Eenheid / Pièce / Unit / Stück	1,250 kg	0,362 kg	1,817 kg

Dimensies / Dimensions / Dimensions / Maße

	Lengte / Longueur / Length / Länge	Breedte / Largeur / Width / Breite	Hoogte / Hauteur / Height / Höhe
1 Eenheid / Pièce / Unit / Stück (mm)	300,0 mm	230,0 mm	25,0 mm

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

ST - Stuks / Pièce / Pieces / Stuck	5413617001660
301 - KARTON 1H / CARTON / BOX / KARTON	5413617051665

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

20/01/2026

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