

1/2 Rauwe gerookte ham zonder zwoerd– SV **(ART. 204)**

Beschrijving

Rauwe ham, **droog gezouten, gerookt**, zonder zwoerd

- Stevig stuk, uniforme kleur en zouting
- Typisch homogene, roodachtige kleur van gedroogde rauwe ham
- Traditioneel zout en rookproces in beukenzaagsel

Foto van het product



<u>Afmetingen</u>	Lengte:	+/- 18-20 cm
	Breedte:	+/- 16-18 cm
	Hoogde :	+/- 8 cm
	Gewicht :	+/- 2,2 kg



TECHNISCHE FICHE

Datum: 07/09/2022

Artikel: 204

Ingrediënten

Varkensvlees (94,38%), zout (4,98%), dextrose, sacharose, aroma natuur, antioxidant: E301, conserveermiddel: E252-E250.

Verpakking

De producten worden vacuüm verpakt, zodat ze niet vervormen en hun kwaliteit behouden.
Zegel B807.

aantal stuks per karton	: 6
afmetingen karton	: L 410 B 330 H 200
aantal kartons per palet	: 54 (9 lagen van 6)
tarra karton	: 580 gr
tarra zak VV met doek	: 20 gr

Uiterste houdbaarheidsdatum: 90 dagen

Temperatuur:

Temperatuur tijdens transport/ bij levering : 2 - 4 °C

Temperatuur bij bewaring : 2 - 4 °C

Roken : Het roken wordt traditioneel uitgevoerd door verbranding van residu-vrije gecertificeerde beuken zaagsel

Voedingswaarden :

Voedingswaarden	Eenheid	Gemiddeld per 100 g
Energetische waarden	kcal	162
	kJ	678
Eiwitten	g	22
Koolhydraten	g	0,5
Suikers	g	0,5
Vetten	g	8
Verzadigde vetten	g	3,2
Onverzadigde vetten	g	4,8
Trans vetten	g	0,008
Voedingsvezels	g	<1
Natrium	g	2,0

Fysisch-chemische criteria :

CRITERIA	STREEF WAARDE	TOLERANCIE	FREQUENTIE ANALYSE
Vetten	8 %	< 15 %	1*/6 maand
Vochtigheid	67 %	<70 %	1*/6 maand
Suikers	0,5 %	< 1 %	1*/6 maand
Nitriet	50 ppm	< 120 ppm (incorp)	1*/6 maand
Nitraat	100 ppm	< 120 ppm (incorp)	1*/6 maand
Zout	5 %	4,5-5,5%	1*/6 maand
Eiwitten	22 %	> 20 %	1*/6 maand
HPD	69	< 76	1*/6 maand



TECHNISCHE FICHE

Datum: 07/09/2022

Artikel: 204

Microbiologische criteria :

CRITERES	VALEURS NORMALES	DEFAUT MINEUR	DEFAUT MAJEUR
Escherichia Coli	< 10/g	> 100/g	> 1000/g
Staphylocoques C+	< 100/g	> 100/g	> 1000/g
Anaérobies sulfite réducteur	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonelle	Abs/25g	Abs/25g	Présence
Listéria Monocytogenes	Abs/25g	Présence, <10/g	Présence, >100/g
Enterobactéries	<100/g	>500/g	> 5000/g
Rapport GT/BL	<5	>5	>10

Lijst van de allergenen (Selon 1169/2011/CE)

Glutenhoudende granen	afwezig
Schaaldieren	afwezig
Eieren	afwezig
Vis	afwezig
Aardnoten	afwezig
Soja	afwezig
Melk , uitgezonderd lactose	afwezig
Lactose	afwezig
Selderij	afwezig
Schaalvruchten	afwezig
Mosterd	afwezig
Sesamzaad	afwezig
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO2	afwezig
Lupine	afwezig
Weekdieren	afwezig

Garanties GMO :

Wij garanderen de totale afwezigheid van genetisch gemanipuleerde producten.
(volgens regelgeving 1829/2003/EC en 1830/2003/EC)

Garantie van non-ionisatie :

Door dit schrijven, garanderen wij dat geen enkel van de goederen een behandeling door ioniserende stralen heeft ondergaan.

Overeenstemming van de verpakkingen

Onze verpakkingen zijn in lijn met de huidig geldende reglementeringen. Aldus garanderen wij dat we de richtlijnen 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen respecteren. De verpakkingen worden onder de voorgeschreven omstandigheden gebruikt.

Certificaten

