

**Rauwe natuur ham speciale versnijding – 1/2 SV**  
**(ART. 214)**

**Beschrijving**

Rauwe ham, *droog gezouten, zonder zwoerd*

- Stevig stuk, uniforme kleur en zouting
- Typisch homogene, roodachtige kleur van gedroogde rauwe ham
- Proces van droog zouten

**Foto van het product**



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



## TECHNISCHE FICHE

Datum: 07/09/2022

Artikel: 214

### Ingrediënten

Varkenvlees (94,38%), zout (4,98%), dextrose (0,18%), sacharose (0,18%), aroma natuur (0,24%), antioxidant: E301 (0,02%), conserveermiddel: E252-E250 (0,02%).

### 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	: 10 gr

Uiterste houdbaarheidsdatum: 90 dagen

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

Roken : Aanwezigheid



## TECHNISCHE FICHE

Datum: 07/09/2022

Artikel: 214

### 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 – 6,5%	1*/6 maand
Eiwitten	22 %	> 20 %	1*/6 maand
HPD	69	< 76	1*/6 maand



## TECHNISCHE FICHE

Datum: 07/09/2022

Artikel: 214

### 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**

