

Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°	Product	Gekookt hammetje
769095		Jambonneau cuit
		Cooked pork hock
	Merk / Marque :	St-Hubert
	Intrastat : 02101981	GTIN-code : 95420022022008

Netto gewicht - Poids net : **0,850 kg** ☐ met/avec € ☒ zonder/sans €
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **28** dagen/jours ☐ THT/DLV ☐ TGT/DLC
 Lot (opbouw - composition) :
 Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

Bewaaromstandigheden - Conditions de conservation

	minimum	maximum	
Temperatuur bij aanlevering Température livraison	2 °C	4 °C	☐ omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	2°C - 4°C		
Na opening Après ouverture			

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

Nl: varkensvlees (95%), water, zout, glucosestroop, aroma, stabilisatoren E451, E452, E407a, dextrose, antioxidant E301, conserveermiddel E250

Fr: viande de porc (95%), eau, sel, sirop de glucose, arôme, stabilisant E451, E452, E407a, dextrose, antioxydant E301, conservateur E250

Allergenen informatie / Information sur les allergènes :

Gluten	-	Noten - Fruits à coque	-
Schaaldieren - Crustacés	-	Selderij - Céleri	-
Ei - Oeuf	-	Mosterd - Moutarde	-
Vis - Poisson	-	Sesam - Sésame	-
Pinda - Arachide	-	Sulfiet - Sulfites	-
Soja	-	Lupine - Lupin	-
Melk - Lait	-	Weekdieren - Mollusques	-

"+" = ja / oui

"-" = nee / non

? = mogelijk aanwezig door ongewilde kruisbesmetting / éventuellement présent par contamination croisée accidentelle

Gemiddelde voedingswaarden - Valeurs nutritionnelle moyenne

per 100g - par 100g			per portie/par portion =	30	g
Energie	650	kJ		195	kJ
	155	kcal		47	kcal
Vet / Matières grasses	7	g		2,1	g
waarvan verzadigde vetzuren	2,6	g		0,78	g
dont acides gras saturés					
Koolhydraten / Glucides	2	g		0,6	g
waarvan suikers	2	g		0,6	g
dont sucres					
Vezels / Fibres		g		0	g
Eiwitten / Protéines	21	g		6,3	g
Natrium	0,8	g		0,24	g
Zout / Sel	2	g		0,6	g

Verpakkingsinformatie - Information emballage

vacuum ☐
sous-vide

☐ beschermende atmosfeer
atmosphère protectrice

geperforeerde verpakking ☐
emballage perforé

Samenstelling
Composition

Sous vide

aantal stuks per doos
nombres par carton

Afmetingen doos
dimensions du carton

doos/laag
cartons/couche

laag/palet
couche/palette

dozen/palet
cartons par palette

Het product is verpakt in goedgekeurd materiaal conform de verordening 1935/2004 - 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met voedsel.

Le produit est emballé dans un matériau approuvé conforme au règlement 1935/2004 - 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Microbiologische gegevens (CFU/g) - Données microbiologiques (CFU/g)

	productie/production	einde THT/ fin DLC
Totaal aeroob - Germes totaux		5x 10 ⁶
E. Colli		<10
Staphylococcus Aureus		
Salmonella		
Listeria Monocytogenes		
Enterobacteriaceae		<10

Chemische samenstelling - Composition chimique

pH 6,1
aW

Bijkomende informatie - Information additionnelle

Bereidingswijze Een ham met zwoerd. Gekookt in zijn eigen bouillon.

Préparation Un jambonneau avec couenne. Cuit dans son propre bouillon.

Geschikt voor vegetariërs ☐
Convient pour les végétariens

Is het product biologisch? ☐
Le produit est-il biologique ?

GMO declaratie - Etiquetage OGM

De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan verplichte etikettering conform de verordening 1830/2003.

Le fournisseur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient qui est soumis à l'obligation d'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.

Ingrediënten onderworpen aan bestraling - Ingrédients soumis à une irradiation

Richtlijn 1999/2/EG : De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan bestraling.

Directive 1999/2/CE : Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.

FOTO - PHOTO