

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-10811
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE GEBAKKEN HAM	Datum: 7-12-2022 versie: 4
Opgemaakt door: AKV Goedgekeurd door: KV		Pag. : 1/4

1. BESCHRIJVING - DESCRIPTION

Ovengebakken ham - Jambon rôti au four

Oven cooked ham

Productcode: 10811

EAN-code: 9541403510811

Stukgewicht: ± 6.6 KG

Gekookte ham met zwoerd, nadien gebakken

2. INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC)

Ingrediënten: varkensvlees (91%), water, zout, dextrose, **melkeiwit**, varkenseiwit, glucosestroop, kruiden en specerijen, aroma's (bevat **soja**), rookaroma, stabilisatoren: E451-E452-E450, antioxidanten: E301-E300, smaakversterker: E621, conserveermiddelen: E250-E262.

Ingrédients: viande de porc (91%), eau, sel, dextrose, protéines du **lait**, protéine de porc, sirop de glucose, épices et herbes, arômes (contient **soja**), arôme de fumée, stabilisants: E451-E452-E450, antioxydants: E301-E300, exhausteur de goût: E621, conservateurs: E250-E262.

Ingredients : pork (91%), water, salt, dextrose, **milk** protein, porc protein, glucose syrup, herbes and spices, flavouring (contains **soy**), smoke favouring, stabiliser : E451-E452-E450, antioxidant E301-E300, flavouring enhancer: E621, preservative E250-E262.

3. KENMERKEN - CARACTERISTIQUES

3.1. Gemiddelde voedingswaarde per 100g – valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie – valeur énergétique - Energy	502 kJ / 120 kcal
Vetten/ Lipides / Fat	4 g
waarvan verzadigde vetzuren / dont ac. gras.sat. / of which saturates	1,5 g
Koolhydraten/ Glucides / carbohydrate	<1 g
waarvan suikers/ dont sucres/ of which sugars	<1 g
Eiwitten/ Protéines / protein	21 g
Zout/ sel / salt	2,2 g

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-10811
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE GEBAKKEN HAM	Datum: 7-12-2022 versie: 4
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 2/4

3.2. Microbiologische kenmerken (af fabriek)

CAT 2D part 2 : Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd onderhevig zijn aan nabesmetting

	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal (b)	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Melkzuurbacteriën	3×10^2	3×10^3	3×10^7 (c)
Gisten	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Schimmels	3×10^2	3×10^3	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	5×10^1	5×10^2	n.v.t.
<i>E.Coli</i>	<10	<50	<50
Coagulase positieve staphylococci	3×10^2	3×10^3	3×10^3
Sulfietreducerende clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
<i>Bacillus cereus</i>	3×10^2	3×10^3	1×10^5
<i>Salmonella</i> spp.	afw.in 25 g	afw.in 25 g	afw.in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw. in 25 g	afw. in 25 g	100

(a) wanneer het totaal aëroob psychrotoof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 3×10^6 kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.

(b) Enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt.

(c) wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 3×10^7 kve/g, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

Bron: microbiological guidelines – Die Keure -UGent – 2018.

4. VERPAKKING EN ETIKETTERING – EMBALLAGE ET ETIQUETTE - PACKAGING

Vacuüm. Sous Vide. Vacuum

Verpakking/ emballage/ packaging conform EG 1935/2004 en 10/2011.

Etiket/ etiquette/ Label conform verordening 1169/2011

5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN HOUDBAARHEID – STOCKAGE ET CONSERVATION

Koel bewaren: tussen - A conserver au frais: entre 0°C – 7°C.

Bij bewaring volgens de voorschriften en bij ongeopende en onbeschadigde verpakking (vacuüm) kan vanaf levering een houdbaarheid gegarandeerd worden van minimaal 4 weken (zie datum etiket). Dans ces conditions et sous emballage fermé non abîmé, une conservation minimale de 4 semaines peut être garantie (voir data étiquette).

6. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK – MODE D'EMPLOI

Na openen zo snel mogelijk verwerken. - A consommer rapidement après avoir ouvert l'emballage. Slechts versnijden vlak vóór gebruik of verkoop.

Niet versnijden op dezelfde machine waar ook andere producten op versneden worden om kruisbesmetting te vermijden. Na versnijden is het te verkiezen de opslag bij de consument om microbiologische redenen te beperken tot 3 dagen.

7. GGO-status

Volgens EU verordening 1829-1830/2003 is er geen declaratie van GGO's noodzakelijk.

Luka NV – B72 – F72 – Mechelsesteenweg 780 – 1800 Vilvoorde – www.luka.be – info@luka.be

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-10811
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE GEBAKKEN HAM	Datum: 7-12-2022 versie: 4
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 3/4

8. METAALDETECTIE – DETECTION METALIQUE

Ferro 5 mm
NF 5,6 mm
RVS 7 mm

9. ALLERGENENINFORMATIE – LISTE DES ALLERGENES

	recept zonder – recette sans (Z)	recept met – recette avec (M)	kan sporen bevatten – peut contenir des traces (K)	Onbekend - inconnu (0)
wettelijke allergenen - allergènes				
1.1 Tarwe – blé - wheat	Z			
1.2 Rogge – seigle - rye	Z			
1.3 Gerst – orge - barley	Z			
1.4 Haver – avoine - oats	Z			
1.5 Spelt – épeautre - spelt	Z			
1.6 kamut	Z			
1 Gluten	Z			
2.0 Schaaldieren – crustacés - crustacean	Z			
3.0 Ei – oeufs - egg	Z			
4.0 Vis – poisson - fish	Z			
5.0 Aardnoten (pinda's) – arachides - peanuts	Z			
6.0 Soja - soybeans		M		
7.0 Koemelk – lait - milk		M		
8. noten (schaalvruchten) – fruits à coque - nuts	Z			
8.1 Amandelen – amandes - almonds	Z			
8.2 Hazelnoten – noisettes - hazelnuts	Z			
8.3 Walnoten – noix - walnuts	Z			
8.4 cashewnoten – noix de cajou – cashew nuts	Z			
8.5 Pecannoten – noix de pécan – pecan nuts	Z			
8.6 Paranoten – noix du Brésil – brazil nuts	Z			
8.7 Pistachenoten – pistaches – pistachio nuts	Z			
8.8 Macadamianoten – noix de macadamia- macadamia nuts	Z			
9.0 Selderij – céleri - Celery	Z			
10.0 Mosterd – moutarde - Mustard	Z			
11.0 Sesam – graines de sésame - Sesame	Z			
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten <10 ppm – anhydride sulfureux et sulfites - Sulphur	Z			

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-10811
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE GEBAKKEN HAM	Datum: 7-12-2022 versie: 4
Opgemaakt door: AKV Goedgekeurd door: KV		Pag. : 4/4

dioxide and sulphites				
13.0 Lupine - lupin	Z			
14.0 Weekdieren – mollusques - molluscs	Z			

* Wij bevestigen dat de producten, geen met “X recept zonder” aangeduide allergenen bevat. Door algemene beheersmaatregelen en reinigingsstappen, minimaliseren wij het gevaar voor kruisbesmetting in ons bedrijf. Echter wijzen wij er op dat in de loop van het proces kruis-besmetting niet volledig uitgesloten kan worden. De volgende (wettelijke) allergene grondstoffen worden bij Luka verwerkt: Gluten, eieren, soja, melk (inclusief lactose), selderij, mosterd.

10. GOEDKEURING KLANT - APPROBATION DU CLIENT

Naam/ Nom: Firmanaam/ nom de la société:

Functie/ fonction:

Handtekening: (vermelden ‘gelezen en goedgekeurd’) - Signature: (mention "lu et approuvé")

.....

Indien Luka NV binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd. Indien er zich wijzigingen zouden voordoen, moeten deze schriftelijk gecommuniceerd en bevestigd worden.

Si Luka n’a pas reçue une copie signée dans les 14 jour, la spécification est approuvé tacitement par le client.