

	EINDPRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION DU PRODUIT FINAL	PS-QA-10210
	BEENHESP ½ - JAMBON A L'OS ½	Datum: 28/06/2024 Versie: 10
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/2

1.BESCHRIJVING - DESCRIPTION		
Product / Produit:	BEENHESP ½ – JAMBON A L'OS ½	
Product code /code d'article	10210	
Code EAN-code:	9541403510210	
Stukgewicht / poids:	± 8,5 kg à 9 kg	
Kaliber / snijvlak:	H : ±12 cm, B : ±21 cm, L : ±27 cm	
Beschrijving / Description:	Half ontbeende gekookte beenhesp, licht nagerookt.	

2.INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC/ Verordening/ Régulation 1169/2011) .	3. VOEDINGSWAARDEN GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G – VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G										
NL: Gekookte ham. Ingrediënten: varkensvlees (92%), water, zout, MELkeiwit, glucosestroop, suiker, aroma, kruiden en specerijen (bevat SELDERIJ), dextrose, rookaroma, gehydrolyseerd SOJA eiwit, conserveermiddel: E250, stabilisatoren: E451-E450-E407, antioxidanten: E301-E330-E300-E331, smaakversterkers: E621-E640, zuurteregelaars: E262-E508, rook. FR : Jambon cuit. Ingrédients : viande de porc (92%), eau, sel, protéine du LAIT, sirop de glucose, sucre, arôme, herbes et épices (contient CELERI), dextrose, arôme de fumée, protéine de SOJA hydrolysée, conservateur: E250, stabilisants: E451-E450-E407, antioxydants: E301-E330-E300-E331, exhausteurs de goût: E621-E640, régulateurs d'acidité: E262-E508, fumée.	<table> <tr> <td>Energie</td><td>502 kJ/ 120 kcal</td></tr> <tr> <td>Vetten/ Matières grasses waarvan/ dont verzadigde vetzuren/ acide gras saturés</td><td>4 g 1,5 g</td></tr> <tr> <td>Koolhydraten / Glucides waarvan suikers/ dont sucres</td><td><1 g <1 g</td></tr> <tr> <td>Eiwitten / Protéines</td><td>21 g</td></tr> <tr> <td>Zout/ Sel</td><td>2,2 g</td></tr> </table>	Energie	502 kJ/ 120 kcal	Vetten/ Matières grasses waarvan/ dont verzadigde vetzuren/ acide gras saturés	4 g 1,5 g	Koolhydraten / Glucides waarvan suikers/ dont sucres	<1 g <1 g	Eiwitten / Protéines	21 g	Zout/ Sel	2,2 g
Energie	502 kJ/ 120 kcal										
Vetten/ Matières grasses waarvan/ dont verzadigde vetzuren/ acide gras saturés	4 g 1,5 g										
Koolhydraten / Glucides waarvan suikers/ dont sucres	<1 g <1 g										
Eiwitten / Protéines	21 g										
Zout/ Sel	2,2 g										

4. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN – CRITERES MICROBIOLOGIQUES

CAT 2D – 2 : Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd welke onderhevig zijn aan nabesmetting

	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	3 x 10 ³	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁶ (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal (b)	3 x 10 ³	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁶ (a)(b)
Melkzuurbacteriën	3 x 10 ²	3 x 10 ³	3 x 10 ⁷ (c)
Gisten	3 x 10 ²	3 x 10 ³	3 x 10 ⁵
Schimmels	3 x 10 ²	3 x 10 ³	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	5 x 10 ¹	5 x 10 ²	n.v.t.
<i>E.Coli</i>	<10	<50	<50
Coagulase positieve staphylococci	3 x 10 ²	3 x 10 ³	3 x 10 ⁵
Sulfietreducerende clostridia	3 x 10 ²	3 x 10 ³	3 x 10 ⁵
<i>Bacillus cereus</i>	3 x 10 ²	3 x 10 ³	1 x 10 ⁵
<i>Salmonella</i> spp.	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 3x10⁶ 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 > 3x10⁷ kve/g, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

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

	EINDPRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION DU PRODUIT FINAL	PS-QA-10210
	BEENHESP ½ - JAMBON A L'OS ½	Datum: 28/06/2024 Versie: 10
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 2/2

5.VERPAKKING EN EXTRA INFO – EMBALLAGE ET INFO EXTRA.	6.VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN HOUDBAARHEID - PRESCRIPTION DE STOCKAGE ET CONSERVATION	7.INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK – MODE D'EMPLOI
vacuüm verpakt. Sous-vide. Metaaldetectie – Detection métallique : Fe : 5 mm ; Nfe: 5,6 mm; RVS: 7 mm Verpakking/emballage conform EG1935/2004 en 10/2011. Etiket/Étiquette conform verordening/régulation 1169/2011. Geen declaratie van GGO's – pas de déclaration d' OGM.	Koel bewaren: tussen 0°C – 7°C - A conserver au frais: entre 0°C – 7°C. Bij bewaring volgens de voorschriften 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).	Na openen zo snel mogelijk verwerken. – A consommer rapidement après avoir ouvert l'emballage. Na versnijden bij voorkeur de opslag bij de consument beperken tot 3 dagen. Après tranchage consommer dans une période de 3 jours.

8. ALLERGENEN –ALLERGÈNES			
Gluten	-	Noten - noix	-
Tarwe - blé	-	Amandelen - Amandes	-
Rogge - Seigle	-	Hazelnoten - noisettes	-
Gerst - orge	-	Walnoten - noix	-
Haver - avoine	-	Cashewnoten – noix de cajou	-
Spelt - épeautre	-	Pecannoten – noix de pécan	-
Khorasan	-	Paranoten – noix du brésil	-
Kamut	-	Pistachenoten - pistaches	-
Schaaldieren - crustacés	-	Macademianoten – noix de macademia	-
Ei - oeufs	-	Selderij - céleri	+
Vis - poisson	-	Mosterd - moutarde	-
Aardnoten (pinda's) - Arachides	-	Sesam – graines de sésame	-
Soja	+	Zwaveldioxide en sulfieten – anhydrides sulfureux et sulfites <10ppm	-
Melk (incl. lactose) – Lait (incl. Lactose)	+	Lupine - lupin	-
Schaalvruchten (fruits à coque)	-	Weekdieren - mollusques	-
<i>Wij bevestigen dat de producten aangeduid met “ – ” geen allergenen bevatten. 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 kruisbesmetting niet volledig uitgesloten kan worden. De volgende (wettelijke) allergene grondstoffen worden bij Luka verwerkt: Gluten, eieren, soja, melk (inclusief lactose), selderij, mosterd. We wijzen er ook verder op dat door kruisbesmetting bij onze leveranciers, sporen nooit volledig kunnen uitgesloten worden. Hiervoor verwijzen we naar ons algemeen allergenenbeleid.</i>			

GOEDKEURING KLANT SPECIFICATIE – APPROBATION DU CLIENT SPECIFICATION	
Naam/ Nom:	Firmanaam/ nom de la société:
Functie/ Fonction:	Handtekening/ Signature:
(vermelden gelezen & goedgekeurd – mention “lu et approuvé)	
<i>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 NV n'a pas reçue une copie signée dans les 14 jour, la spécification est approuvée tacitement par le client.</i>	