	EINDPRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATION DU PRODUIT FINAL	PS-QA-11400
	NOOTHAM GEBAKKEN – NOIX DE JAMBON CUIT	Datum: 24/07/2024 Versie: 9
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/2

1.BESCHRIJVING - DESCRIPTION	
Product / Produit:	NOOTHAM GEBAKKEN – NOIX DE JAMBON CUIT
Product code /code d'article	11400
Code EAN-code:	9541403511400
Stukgewicht / poids:	± 1.3 KG
Kaliber / snijvlak:	H ± 10 cm, B ± 13 cm, L ± 15 cm
Beschrijving / Description:	Noot van de hesp, gerookt-gekookt-gebakken. La noix du jambon, fumé, cuit et rôti.



2.INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC/ Verordening/ Régulation 1169/2011) .	3. VOEDINGSWAARDEN GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G – VALEUR NUTRITIONELLE MOYENNE POUR 100G	
NL: Gekookte ham – Gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product: 118g. Ingrediënten: varkensvlees, water, zout, gedroogde glucosestroop, dextrose, aroma, rookaroma, antioxidanten: E300-E301-E330-E331, smaakversterker: E621, stabilisatoren: E451- E450, conserveermiddelen: E250-E262, rook.	Energie	502 kJ / 120 kcal
FR : Jambon cuit – Viande pour 100g de produit fini : 118g. Ingrédients: viande de porc, eau, sel, sirop de glucose séché, dextrose, arôme, arôme de fumée, antioxydants: E300-E301-E330-E331, exhausteur de goût: E621, stabilisants: E451-E450, conservateurs: E250-E262, fumée.	Vetten/ Matière 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 part 2 : Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd onderhevig zijn aan nabesmetting


	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	3 x 10 ³	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁶ (a)
Totaal anaëroob psychotroof kiemgetal (b)	3 x 10 ³	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁶ (a)
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 ³
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	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 psychotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 3 x 10⁶ 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 x 10⁷ 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-11400
	NOOTHAM GEBAKKEN – NOIX DE JAMBON CUIT	Datum: 24/07/2024 Versie: 9
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. Sous vide. Verpakking/ emballage conform EG 1935/2004 en 10/2011. Etiket/ étiquette conform verordening 1169/2011. Metaaldetectie / détection métaux Ferro: 5 mm, NF: 5,6 mm, RVS: 7 mm 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 date 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	-	Zwavel dioxide en sulfieten – anhydrides sulfureux et sulfites < 10 ppm	-
Melk (incl. lactose) – Lait (incl. Lactose)	-	Lupine - lupin	-
Schaalvruchten (fruits à coque)	-	Weekdieren - mollusques	-
<p><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></p>			

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)	
<p><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 approuvé tacitement par le client.</i></p>	