

 <small>A NETWORK, COMMITTED TO SERVE YOU</small>	PRODUCTSPECIFICATIE		CK/SPEC-106-16068/I																											
			Opgemaakt op: 30/10/2004																											
			Laatste wijziging: 16/09/2022																											
NAAM:	Ham Mont Fleuri ontvet	ARTIKELN°	16068																											
CATEGORIE:	Gepekeld en gekookt																													
KLASSE:	België: industriële ham																													
VLEESGRONDSTOF:	2943 = Ham MF ontvet z/vel in 3 stukken																													
INGREDIËNTEDECLARATIE: (in dalende volgorde)	varkensvlees 77%, water, dextrose, natriumcaseïnaat (bevat MELK), specerijenextracten, specerijen, varkens eiwit, zout, rookaroma, natuurlijk aroma, maltodextrine, TARWE-eiwit, verdikkingsmiddel: E407a, stabilisatoren: E450iii - E451i - E451ii, antioxidant: E301, conserveermiddel: E250.																													
VORM:	Langwerpig																													
GEM. GEWICHT/STUK:	± 7 kg																													
ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN:	Geur: eigen aan gekookte ham Kleur: roze Smaak: ham																													
FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN: (op het eetbare gedeelte van het afgewerkt product)	<table border="0"> <tr> <td>En-waarde (/100g)</td> <td colspan="2">143 kcal/597 kJ</td> </tr> <tr> <td>Vet %</td> <td colspan="2">7,2</td> </tr> <tr> <td>Waarvan verzadigde vetzuren %</td> <td colspan="2">2,7</td> </tr> <tr> <td>Koolhydraten %</td> <td colspan="2">1,8</td> </tr> <tr> <td>Waarvan suikers %</td> <td colspan="2">1,6</td> </tr> <tr> <td>Eiwit %</td> <td colspan="2">16</td> </tr> <tr> <td>Voedingsvezels %</td> <td colspan="2"><0.5</td> </tr> <tr> <td>Zout %</td> <td colspan="2">2,6</td> </tr> <tr> <td>Federgetal</td> <td colspan="2">3,7</td> </tr> </table>			En-waarde (/100g)	143 kcal/597 kJ		Vet %	7,2		Waarvan verzadigde vetzuren %	2,7		Koolhydraten %	1,8		Waarvan suikers %	1,6		Eiwit %	16		Voedingsvezels %	<0.5		Zout %	2,6		Federgetal	3,7	
En-waarde (/100g)	143 kcal/597 kJ																													
Vet %	7,2																													
Waarvan verzadigde vetzuren %	2,7																													
Koolhydraten %	1,8																													
Waarvan suikers %	1,6																													
Eiwit %	16																													
Voedingsvezels %	<0.5																													
Zout %	2,6																													
Federgetal	3,7																													
BACTERIOLOGIE:		<u>Dag 0 (m¹)</u>	<u>Dag 0 (M²)</u>																											
		<u>THT (m)</u>																												
	Totaal aërobe mesofielen/g	10 ³	10 ⁴	10 ⁶																										
	Enterobacteriaceae/g	10	100	10 ³																										
	Staphylococcus aureus/g	10	100	10 ³																										
	Lactobacillen/g	100	10 ⁴	10 ⁶																										
	Salmonella	afw in 25g	afw in 25g	afw in 25g																										
	Listeria monocytogenes/g	<100	<100	<100																										
	Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.																													
SPECIFIEKE BEWAARVOORSCHRIFTEN:	Vacuüm:	leverdatum + 24 dagen bij max. 4°C																												
TEMPERATUUR BIJ LEVERING:	0 => 4°C																													
METAALDETECTIE:	9.5 mm non-ferro 10 mm ferro 10 mm roestvrij staal																													

¹ m = norm-streefdoel

² M = limiet

AANVULLENDE INFORMATIE

Dit product is vrij van GGO's.

Dit product is vrij van ingrediënten die doorstraald zijn.



ALLERGENEN

Product: + = bevat - = vrij van K = kan mogelijk sporen bevatten van

01	Glutenbevattende granen ¹	+
02	Schaaldieren	-
03	Eieren	-
04	Vis	-
05	Aardnoten	-
06	Soja	-
07	Melk (inclusief lactose)	+
08	Noten (schaalvruchten) ²	-
09	Selderij	-
10	Mosterd	-
11	Sesamzaad	-
12	Zwavel dioxide en sulfieten	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

¹ : tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut

² : amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten