

Opgesteld: HACCP-team	Controle: Olivier Willems
-----------------------	---------------------------

1. Productidentificatie	
Artikelnummer	115401
Verkoopsbenaming	Tirolerham ontvet
Productomschrijving	Vervaardigd uit deelstukken van het varken, dat gepekeld en gekookt wordt volgens de normen van de Belgische wetgeving. Kan gebruikt worden als beleg, maar ook als ingrediënt in de bereiding van koude of warme gerechten.
Gedeclareerd gewicht of volume	in kg
Verkocht per variabel gewicht	ja
EAN -code	95425006470301
Barcode productetiket	(01) EAN (3103) dddddd (15) ffffff (10) hhhhhh barcode ↗ d: gewicht in gram f: vervaldatum=jaar maand dag h:batch nummer= lotnummer

2. Identiteit van de producent	
2.1 Productie- en verpakkingsplaats	
Naam	Vleeswaren William BV
Adres	Robert Dansaertlaan 238 1702 Groot-Bijgaarden
Telefoon	+32 (0)2 582 70 92
Fax	+32 (0)2 582 38 10
Erkennings-/registratienummer	B154
2.2 Leverancier	
	<b>Bedrijf</b>
Naam	Vleeswaren William BV
Adres	Robert Dansaertlaan 238 ; 1702 Groot-Bijgaarden
Tel	+32 (0)2 582 70 92
Fax	+32 (0)2 582 38 10
	<b>Commercieel</b>
Naam	Willems Olivier
Tel	+32 (0)2 582 70 92
Gsm	+32 (0)477 75 76 09
Email	<a href="mailto:olivier@vleeswaren-william.be">olivier@vleeswaren-william.be</a>
	<b>Kwaliteit</b>
Naam	Peetermans Inge
Tel	+32 (0)2 582 70 92
Gsm	+32 (0)477 75 76 09
Email	<a href="mailto:kwaliteit@vleeswaren-william.be">kwaliteit@vleeswaren-william.be</a>
2.3 Recall - incidentenmanagement	
Naam	Olivier Willems
Functie	Bestuurder
Tel	+32 (0)2 582 70 92 (tijdens de kantooruren)
GSM	+32 (0)477 75 76 09 (buiten de kantooruren)

### 3. Productsamenstelling

#### 3.1 Ingrediëntenlijst in alle talen van het etiket (declaratie volgens richtlijn EG 1169/2011)

Ingrediënten: Varkensvlees (87%), water, zout, gedroogde glucosestroop, dextrose, aroma's, stabilisator: E451, geleermiddel: E407a, varkensiwit, antioxidant: E301, conserveermiddel: E250-E267, specerij, rookaroma

Ingrédients: Viande de porc (87%), eau, sel, sirop de glucose séché, dextrose, arômes, stabilisant: E451, gélifiant: E407a, protéine de porc, antioxydant: E301, conservateur: E250-E267, épice, arôme de fumée

#### 3.2 GGO's

Er worden **geen** GGO's gebruikt in dit product. Het product heeft betrekking op dierlijke producten, maar deze dieren werden niet gevoed met voeder van GGO's.

Het product is conform de vordeningen EG 1829/2003 en EG 1830/2003

### 4. Allergenenlijst (VO 1169/2011/EG)

1.	<b>Gluten</b> bevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	-
2.	<b>Schaaldieren</b> en producten op basis van schaaldieren	-
3.	<b>Eieren</b> en producten op basis van eieren	-
4.	<b>Vis</b> en producten op basis van vis	-
5.	<b>Aardnoten</b> en producten op basis van aardnoten	-
6.	<b>Soja</b> en producten op basis van soja	-
7.	<b>Melk</b> en producten op basis van melk (inclusief <b>lactose</b> )	-
8.	<b>Schaalvruchten</b> , d.w.z. amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> ), walnoten ( <i>Juglans regia</i> ), cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wanganh.) K. Koch), paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) en producten op basis van schaalvruchten	-
9.	<b>Selderij</b> en producten op basis van selderij	-
10.	<b>Mosterd</b> en producten op basis van mosterd	-
11.	<b>Sesamzaad</b> en producten op basis van sesamzaad	-
12.	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
13.	<b>Lupine</b> en producten op basis van lupine	-
14.	<b>Weekdieren</b> en producten op basis van weekdieren	-

### 5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling

De producent garandeert dat het product **geen** ingrediënt(en) bevat (die) onderworpen werden aan bestraling

Het product is conform Vo 1999/2/EG en 1999/3/EG.

### 6. Metaaldetectie

Dit product wordt onderworpen aan metaaldetectie

### 7. Gemiddelde voedingswaardevermelding (door berekening)

<b>Energetische waarde</b>	570 kJ/100g 136 kcal/100g
<b>Vetten</b>	5,5 g/100g
<b>waarvan verzadigd vet</b>	1,8 g/100g
<b>Koolhydraten</b>	2,1 g/100g
<b>waarvan suikers</b>	0,8 g/100g
<b>Eiwitten</b>	19 g/100g
<b>Zout</b>	2,5 g/100g

“De opgegeven waarden zijn gemiddelden op basis van de Nubel – voedingsmiddelentabel, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.”

### 8. Specifieke bewaaromstandigheden

8.1 Houdbaarheid	Eenheid	
<b>Minimale houdbaarheid bij levering</b>	<b>dagen</b>	30
<b>Temperatuur bij aankomst</b>	<b>°C</b>	Tussen 0 en 4
<b>Temperatuur bij bewaren</b>	<b>°C</b>	Tussen 0 en 4
<b>Houdbaarheid na openen</b>	<b>dagen</b>	min. 3
<b>Bewaaromstandigheden na openen</b>	<b>°C</b>	Tussen 0 en 4
8.2 Aanduiding van de houdbaarheid		
<b>Houdbaarheidsaanduiding als</b>	te gebruiken tot	
<b>Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.</b>	dag/maand/jaar	
<b>Houdbaarheidsaanduiding op</b>	de verkoopseenheid	

### 9. Verpakking

<b>Verpakkingsmateriaal</b>	plastiek zak - voldoet aan EG 1935/2004 - EG 10/2011
<b>Technologie</b>	vacuümtrekken van de zak
<b>Etiket</b>	thermisch etiket
<b>Gegevens etiket</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkoopsbenaming</li> <li>- Handelsnaam v/d fabricant of verkoper</li> <li>- Officiële goedkeuring EG</li> <li>- Samenstelling: ingrediënten + allergenen</li> <li>- Voedingswaarden</li> <li>- Datum van maximale houdbaarheid</li> <li>- Nettogewicht</li> <li>- Bijzondere bewaarvoorschriften</li> <li>- Batchnummer</li> </ul>

## 10. Productkenmerken

### 10.1. Microbiologische kenmerken

Parameter	Doel	Tolerantie	TGT-THT
<b>Totaal aëroob psychotroof kiemgetal</b>	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^6$ (a)
<b>Melkzuurbacteriën</b>	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^7$ (b)
<b>Gisten</b>	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$
<b>Schimmels</b>	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	geen vis.schimmel
<b>E.coli</b>	<10	<50	<50
<b>Coagulase pos. staphylococcen</b>	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$
<b>Salmonella</b>	afw in 25g	afw in 25g	afw in 25g
<b>Listeria monocytogenes</b>	afw in 25g	afw in 25g	$10^2$

(a) wanneer het totaal aëroob psychotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van  $10^6$  kve/g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat (b) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT  $>10^7$  kve/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

Datum: 11/12/2023

## 11. Goedkeuring specificatie

Gelieve bij ontvangst van deze specificatie uw goedkeuring binnen de 10 dagen terug te sturen naar [kwaliteit@vleeswaren-william.be](mailto:kwaliteit@vleeswaren-william.be). Indien wij geen reactie ontvangen, wordt deze specificatie als stilzwijgend goedgekeurd aanvaard. Deze gegevens zijn informatief en gebaseerd op waarden verkregen via onze leveranciers en analyses, doch niet bindend.