

PRODUCTSPECIFIKATIE

Artikel : Franse ham

Artikelnummer : 2005

1. Algemene gegevens

Leverancier :	FAVORIT n.v.
Contactpersoon HACCP :	ing. Greet De Valck
Telefoon :	+32-15.71.17.25
Fax :	+32-15.71.04.58
E-mail :	info@favorit.be - greet.devalck@favorit.be
Nummer INTRASTAT :	1602 4110
E.E.G.-nummer :	B 821
Certificering :	IFS Higher Level vanaf 19 januari 2005

2. Productkenmerken

Vorm :	Traditioneel bereide achterham in flesvormige (frans) model met ronde sneden.
Afmetingen (in mm): LxBxH	± 280 ± 200 ± 175
Gewicht (in kg):	± 8,1 kg
Verpakkingswijze :	vacuüm
barcode standaard EAN128 :	9 54 200220 20059 (3103) GGGGGG (15) YYMMDD (10) LLLLL met G = gewicht en L = lotnummer

3. Ingrediëntendeclaratie :

varkensvlees (86%), water, zout, glucosestroop, aroma, stabilisator E451, E452, E407a, dextrose, antioxidant E301, conserveermiddel E250

4. Vleesaandeel :

% Rundsvlees :		% Varkensvlees :	100	% Gevogelte :	
% Paardenvlees :		% Kippenvlees :		%vlees :	

5. Nutritionele samenstelling (per 100 g product) :

Energie	- kJ	± 531
	- kcal	± 127
% vocht		± 73,0
% eiwit		± 18,5
% Koolhydraten		± 2,0
	- waarvan suikers	± 2,0
% vet		± 5,0
	- waarvan verzadigd vet (37%)	± 1,9
	- waarvan enkelvoudig onverzadigd vet (52%)	± 2,6
	- waarvan meervoudig onverzadigd vet (9%)	± 0,5
	- waarvan Cholesterol (ppm)	450ppm

% zout	± 2,0
% fosfaat - totaal	± 0,65
- waarvan toegevoegd	± 0,25
nitriet (ppm)	<50
nitraat (ppm)	<50

pH :	± 6,1
Feder :	± 4,0

6. Micro-biologische gegevens (aantal CFU/gram)

	Bij ontvangst	T.H.T.-datum	tolerantie
Totaal aerobisch kiemgetal	$< 5 \cdot 10^3$	$< 5 \cdot 10^6$	$< 10^7$
Entero bacteriaceae	< 10	< 10	$10 \cdot 10^3$
Melkzuurbacteriën	$< 10^3$	$< 5 \cdot 10^6$	$< 10^7$
E-Coli	< 10	< 10	10
Salmonella	afwezig in 25g		
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g		

7. Allergenen :

1. gluten bevattende granen en producten daarvan	-
2. schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
3. eieren en producten op basis van eieren	-
4. vis en producten op basis van vis	-
5. aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
6. soja en producten op basis van soja	-
7. melk en producten op basis van melk	-
8. noten i.e. amandel hazelnot, walnoot, cashew, pacannoot, Braziliaanse noot, pistachenoot, Macadamia noot, Queenslandnoot en producten daarvan	-
9. selderij en producten op basis van selderij	-
10. mosterd en producten op basis van mosterd	-
11. sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten bij concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/liter, uitgedrukt als SO ₂	-
13. Lupine en producten op basis van lupine	-
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
+ = bevat	- = vrij van
? = onbekend of sporen	

8. Houdbaarheid bij levering (dagen) :

35

9. Opslagcondities :

2 - 4 °C max

10. Metaaldetectie:

Fe	3,5 mm
NFe	5 mm
RVS	7 mm

11. Declaraties :
GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens verordening (EG) 1829/2003 et (EG) 1830/2003

Ingrediënten onderworpen aan bestraling

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan bestraling

Verordening (EG) nr 10/2011 van 14 januari 2011

De producent garandeert dat de gebruikte verpakkingen conform zijn aan de Verordening 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen