

PRODUCTSPECIFIKATIE

Artikel : Pavé ham ontvet budget

Artikelnummer : 16

1. Algemene gegevens

Leverancier :	FAVORIT n.v.
Contactpersoon HACCP :	ir. Jolien Baert
Telefoon :	+32-15.71.17.25
Fax :	+32-15.71.04.58
E-mail :	kwaliteit@favorit.be
Nummer INTRASTAT :	1602 4110
E.E.G.-nummer :	B 821
Certificering :	IFS Higher Level vanaf 19 januari 2005

2. Productkenmerken

Vorm :	Een traditioneel bereide achterham met zwoerd in economische snijvorm met brede tunnelvormige sneden. Hierdoor heeft deze budgetham een optimaal snijrendement.
Afmetingen (in mm): LxBxH	± 270 ± 230 ± 140
Gewicht (in kg):	± 8,0 kg
Verpakkingswijze :	vacuüm
Barcode standaard EAN128 :	9 54 200220 00167 (3103) GGGGGG (15) YYMMDD (10) LLLLL met G = gewicht en L = lotnummer

3. Ingrediëntendeclaratie :

varkensvlees (88%), 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	± 415
	- kcal	± 99
% vocht		± 73,5
% eiwit		± 18,3
% Koolhydraten		± 2,0
	- waarvan suikers	± 2,0
% vet		± 2,0
	- waarvan verzadigd vet (37%)	± 0,7
	- waarvan enkelvoudig onverzadigd vet (52%)	± 1,0
	- waarvan meervoudig onverzadigd vet (9%)	± 0,2
	- waarvan Cholesterol (ppm)	450ppm

% zout	± 2,0
% fosfaat - totaal	± 0,65
- waarvan toegevoegd	± 0,20
nitriet (ppm)	<50
nitraat (ppm)	<50

pH :	± 6,0
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	5,0 mm
RVS	7,0 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

FICHE TECHNIQUE

Article: Jambon Pavé DD budget

Article N°: 16

1. Informations générales

Fournisseur:	FAVORIT s.a.
Responsable Qualité - HACCP :	ir. Jolien Baert
Téléphone :	+32-15.71.17.25
Fax :	+32-15.71.04.58
E-mail :	kwaliteit@favorit.be
Numéro INTRASTAT:	1602 4110
Numéro CEE	B 821
Certification	IFS Higher Level depuis 19 janvier 2005

2. Caractéristique du produit

Dénomination :	Un jambon traditionnel en forme pavé complètement découenné et dégraissé. Forme avantageuse à la découpe, on obtient directement des belles larges tranches (perte de tranchage minimale).
Dimensions (mm): L x L x H	± 270 ± 230 ± 140
Poids (kg):	± 8,0 kg
Emballage	sous vide
Code GTIN EAN128:	9 54 200220 20059 (3103) GGGGGG (15) YYMMDD (10) LLLLL avec G = poids et L = nr de lot

3. Déclarations des ingrédients :

viande de porc (88%), eau, sel, sirop de glucose, arôme, stabilisant E451, E452, E407a, dextrose, antioxydant E301, conservateur E250

4. Origine de la viande :

% Viande de boeuf :		% Viande de porc :	100	% Viande de volaille :	
% Viande de cheval :		% Viande de poulet :		% Viande de :	

5. Composition nutritionnelle (par 100 g produit) :

Energie	- kJ	± 415
	- kcal	± 99
% humidité		± 73,5
% protéines		± 18,3
% Hydrates de carbone		± 2,0
	- dont sucres	± 2,0
% Graisses		± 2,0
	- dont lipides saturés (37%)	± 0,7
	- dont lipides mono-insaturés (52%)	± 1,0
	- dont lipides poly-insaturés (9%)	± 0,2
	- dont Cholesterol (ppm)	450ppm

% sel	± 2,0
% phosphates	- total ± 0,65
	- dont ajoutés ± 0,20
nitrite (ppm)	<50
nitrate (ppm)	<50

pH :	± 6,0
Feder :	± 4,0

6. Caractéristiques microbiologiques (aantal UFC/gram)

	Livraison	DLC	Tolérance
germes aérobies mésophiles	< 5.10 ³	<5.10 ⁶	<10 ⁷
Enterobacteriaceae	<10	<10	10-10 ³
Bactéries lactique	<10 ³	<5.10 ⁶	<10 ⁷
E-Coli	<10	<10	10
Salmonella	absence dans 25g		
Listeria monocytogenes	absence dans 25g		

7. Allergènes :

1. céréales contenant du gluten et produits à base des céréales	-
2. crustacés et produits à base de crustacés	-
3. oeufs et produits à base d'oeufs	-
4. poissons et produits à base de poissons	-
5. arachides et produits à base d'arachides	-
6. soja et produits à base de soja	-
7. lait et produits à base de lait	-
8. fruits à coque et produits à base de ces fruits	-
9. céleri et produits à base de céleri	-
10. moutarde et produits à base de moutarde	-
11. graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
12. Anhydre sulureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre, exprimés en SO ²	-
13. Lupin et produits à base de lupin	-
14. mollusques et produits à base de mollusques	-
+ = présent	- = absent
? = traces ou inconnu	

8. DLC lors de la livraison (jours):

35

9. Température de conservation :

2 - 4 °C max

10. Détection de métaux:

Fe	3,5 mm
NFe	5,0 mm
acier inox	7,0 mm

11. Déclarations

OGM et ingrédients issus d'OGM

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003

Ingrédients soumis à ionisation

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à ionisation

Règlement (UE) 10/2011 de 14 janvier 2011

Le producteur garantit que le produit est conforme le règlement 10/2011 du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastiques destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

PRODUCTSPECIFICATION	
Article :	Cooked ham defatted
Article N° :	16

1. Company details

Supplier :	FAVORIT n.v.
Contact HACCP :	ir. Jolien Baert
Phone :	+32-15.71.17.25
Fax :	+32-15.71.04.58
E-mail :	kwaliteit@favorit.be
Number INTRASTAT :	1602 4110
E.E.G.-number :	B 821
Certification :	IFS Higher Level since 19 January 2005

2. Product features

Presentation :	Traditionally cooked ham without rind and without fat in an economical D-shape, which results in minimal loss in slicing.
Dimensions (in mm): LxBxH	± 270 ± 230 ± 140
Weight (in kg):	± 8,0 kg
Packaging :	vacumized
Barcode standard EAN128:	9 54 200220 00167 (3103) GGGGGG (15) YYMMDD (10) LLLLL with G = weight and L = nr of batch

3. Ingredients :

pork (88%), water, curing salt, glucose syrup, flavouring, stabilisers E451, E452, E407a, dextrose, antioxidant E301, preservative E250

4. Origin of meat :

% Beef :		% Pork :	100	% Poultry :	
% Horsemeat :		% Chicken :		%meat :	

5. Chemical composition (100 g product) :

Energy	- kJ	± 415
	- kcal	± 99
% moisture		± 73,5
% protein		± 18,3
% carbohydrate		± 2,0
	- sugars	± 2,0
% fat		± 2,0
	- saturated fat (37%)	± 0,7
	- monounsaturated fat (52%)	± 1,0
	- polyunsaturated fat (9%)	± 0,2
	- cholesterol (ppm)	450ppm

% salt	± 2,0
% phosphat - total	± 0,65
- which added	± 0,20
nitrite (ppm)	<50
nitrate (ppm)	<50

pH :	± 6,0
moisture/protein :	± 4,0

6. Microbiological analysis (CFU/gr)

	Delivery	Shelf life	Tolerance
Total viable account	< 5.10 ³	<5.10 ⁶	<10 ⁷
Entero bacteriaceae	<10	<10	10-10 ³
Lactic acid bact	<10 ³	<5.10 ⁶	<10 ⁷
E-Coli	<10	<10	10
Salmonella	absent in 25g		
Listeria monocytogenes	absent in 25g		

7. Allergens :

1. wheat with gluten and products thereof	-	
2. crustaceans and products thereof	-	
3. eggs and products thereof	-	
4. fish and products thereof	-	
5. peanuts and products thereof	-	
6. soybeans and products thereof	-	
7. milk and products thereof	-	
8. nuts i.e. Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut and products thereof	-	
9. celery and products thereof	-	
10. mustard and products thereof	-	
11. sesame seeds and products thereof	-	
12. sulfite dioxide and sulphites at concentrations of more than 100mg/kg or 10 mg/litre, expressed as SO ²	-	
13. Lupin and products thereof	-	
14. Molluscs and products thereof	-	
+ = contains	- = absent	? = unknown or traces

8. Shelf life on delivery (days) :

35

9. Storage temperature :

2 - 4 °C max

10. Metaldetection :

Fe	3,5 mm
NFe	5,0 mm
RVS	7,0 mm

11. Declarations :

GMO and ingredients coming from GMO

The producer guarantees that the product does not contain any ingredients under obligatory labels provided by the European rules 1829/2003 and the European rules 1830/2003.

Ingredients under ionization process

The producer guarantees that the product does not contain any ingredients under ionization process.

Regulation nr 10/2011 - 14 januari 2011

The producer guarantees that the used packaging conform Regulation 10/2011 on plastic materials and articles to come into contact with food

