

PRODUCTSPECIFIKATIE

Artikel : Ambachtelijke beenham met been

Artikelnummer : 320081

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
Numer INTRASTAT :	1602 4110
E.E.G.-nummer :	B 821
Certificering :	IFS Higher Level vanaf 19 januari 2005

2. Productkenmerken

Vorm :	Een ambachtelijk bereide beenham, bereid en gekookt met been. Het been is makkelijk te verwijderen door het losmaken van de koordjes. De beenham wordt gepresenteerd zonder de nootham (snit cobourg), zonder schenkel en zonder peesstuk. De ham is gemaakt zonder toegevoegde fosfaten, bevat geen gluten en is allergenenvrij. Zijn vorm garandeert een optimaal snijrendement.
Afmetingen (in mm): LxBxH	± 265 ± 210 ± 165
Gewicht (in kg):	± 6,6 kg
Verpakkingswijze :	vacuüm
Barcode standaard EAN128 :	9 54 200220 00815 (3103) GGGGGG (15) YYMMDD (10) LLLLL met G = gewicht en L = lotnummer

3. Ingrediëntendeclaratie :

varkensvlees (98%), zout, zeezout, glucosestroop, aroma, dextrose, antioxidant E301, conserveermiddel E262, E250

4. Vleesaandeel :

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

5. Nutritionele samenstelling (per 100 g product) :

Energie	- kJ	± 502
	- kcal	± 120
% vocht		± 73,5
% eiwit		± 20,5
% Koolhydraten		± 1,0
	- waarvan suikers	± 1,0

% zout	± 2,0
% fosfaat	- totaal ± 0,45
	- waarvan toegevoegd ± 0,00
nitriet (ppm)	<50
nitraat (ppm)	<50

% vet	± 4,0
- waarvan verzadigd vet (37%)	± 1,5
- waarvan enkelvoudig onverzadigd vet (52%)	± 2,1
- waarvan meervoudig onverzadigd vet (9%)	± 0,4
- waarvan Cholesterol (ppm)	450ppm

pH :	± 6,0
Feder :	± 3,6

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

	Bij ontvangst	T.H.T.-datum	tolerantie
Totaal aerobisch kiemgetal	$< 5 \cdot 10^3$	$< 5 \cdot 10^6$	$< 10^7$
Enterobacteriaceae	< 10	< 10	$10 \cdot 10^3$
Staphylococcus aureus	$< 10^2$	$< 10^2$	10^2
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 (in 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