

PRODUCTSPECIFIKATIE

Artikel : **Beenham gegrild Maître Pierrot**

Artikelnummer : **6**

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 natuurlijke achterham die ontbeend is op schenkel na. Na het koken in eigen bouillon wordt de ham licht gerookt en gegrild. De beenham wordt gepresenteerd in zijn natuurlijke vorm met schenkel (omwikkeld in zilverpapier). Zowel opsnijbaar op snijmachine als in een hespeklem. De ham heeft mooie, grote sneden.		
Afmetingen (in mm): LxBxH	± 370	± 280	± 170
Gewicht (in kg):	± 8,0 kg		
Verpakkingswijze :	vacuüm		
Barcode standaard EAN128 :	9 54 200220 00068 (3103) GGGGGG (15) YYMMDD (10) LLLLL met G = gewicht en L = lotnummer		

3. Ingrediëntendeclaratie :

varkensvlees (92%), zout, zeezout, glucosestroop, stabilisator E450, E451, aroma, antioxidant E301, conserveermiddel E262, E263, E250

4. Vleesaandeel :

% Rundsvlees :	<input type="text"/>	% Varkensvlees :	100	% Gevogelte :	<input type="text"/>
% Paardenvlees :	<input type="text"/>	% Kippenvlees :	<input type="text"/>	%vlees :	<input type="text"/>

5. Nutritionele samenstelling (per 100 g product) :

Energie	- kJ	± 493
	- kcal	± 118
% vocht		± 73,0
% eiwit		± 19,5
% Koolhydraten		± 1,0
	- waarvan suikers	± 1,0
% 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

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

pH :		± 6,0
Feder :		± 3,8

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

	Bij ontvangst	T.H.T.-datum	tolerantie
Totaal aerobisch kiemgetal	< 5.10 ³	<5.10 ⁶	<10 ⁷
Entero bacteriaceae	<10	<10	10-10 ³
Staphylococcus aureus	<10 ²	<10 ²	10 ²
Melkzuurbacteriën	<10 ³	<5.10 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: neen

Fe	
NFe	
RVS	

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