

PRODUCTSPECIFIKATIE

Artikel : Snijpaal Ontvette ham half

Artikelnummer : 505

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 achterham in snijpaal met ovaal-ronde sneetjes. Volledig ontzwoerd en ontvet, bijgevolg calorie-arm. Geschikt voor SAM-snijmachines.
Afmetingen (in mm): LxBxH	± 215 ± 165 ± 140
Gewicht (in kg):	± 4,5 kg
Verpakkingswijze :	vacuüm
Barcode standaard EAN128:	9 54 200220 05056 (3103) GGGGGG (15) YYMMDD (10) LLLLL met G = gewicht en L = lotnummer

3. Ingrediëntendeclaratie :

varkensvlees (96%), zout, zeezout, glucosestroop, stabilisator E450, E451, aroma, antioxidant E301, conserveermiddel E262, E263, E250

4. Vleesaandeel :

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

5. Nutritionele samenstelling (per 100 g product) :

Energie	- kJ	± 426
	- kcal	± 102
% vocht		± 73,0
% eiwit		± 20,0
% Koolhydraten		± 1,0
	- waarvan suikers	± 1,0
% 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	± 0,25
nitriet (ppm)	<50
nitraat (ppm)	<50

pH :	± 6,0
Feder :	± 3,7

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	$10 \cdot 10^3$
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: Barre Jambon DD 1/2

Article N°: 505

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 délicieux en barre avec des tranches ovales-rondes. Complètement découenné et dégraissé, par ce fait il contient moins de calories.		
Dimensions (mm): L x L x H	± 215	± 165	± 140
Poids (kg):	± 4,5 kg		
Emballage	sous vide		
Code GTIN EAN128:	9 54 200220 05056 (3103) GGGGGG (15) YYMMDD (10) LLLLL		
	avec G = poids et L = nr de lot		

3. Déclarations des ingrédients :

Viande de porc (96%), sel, sel de mer, sirop de glucose, stabilisant E450, E451, arôme, antioxydant E301, conservateur E262, E263, 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	± 426
	- kcal	± 102
% humidité		± 73,0
% protéines		± 20,0
% Hydrates de carbone		± 1,0
	- dont sucres	± 1,0
% 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	± 0,25
nitrite (ppm)	<50
nitrate (ppm)	<50

pH :	± 6,0
Feder :	± 3,7

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 sulfureux 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

