

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Opgesteld: HACCP-Team | Controle / Contrôle: Claude Roelens |
| Opmaakdatum / Date | 31/01/2023 |
| Versie / Version | 6 |

1. Productidentificatie / Identification du produit

| | |
|--|--|
| Artikelnummer / Numéro d'article | 13234 |
| Verkoopsbenaming / Dénomination de vente | ham ontvet gesneden / jambon dégraissé coupé |
| Merk / Marque | Noblys |
| Productomschrijving / Description du produit | varkensachterham Belgische snit, uitgebeend met nootham en zonder schenkel versneden/ Vlees van Belgische oorsprong / gerookt met echt beukenhout / Jambon arrière découpe belge, désossé sans jarret, tranché / viande d' origine belge / fumé au bois de hêtre |
| Gedeclareerd Gewicht / Poids déclaré | 500 g |
| Verkocht per variabel gewicht / Vendu par poids variable | Nee / Non |
| EAN code / Code EAN | (01)EAN(15)YYMMDD(3103)xxxxxx(10)xxxxxxxxxx |
| Barcode Productetiket / Code barre étiquette produit | 05412650132348 |

2. Identiteit van de producent / Identité producteur

2.1 Productie- en verpakkingsplaats / Site de production et d'emballage

| | |
|--|----------------------------------|
| Firma / Société | Dobbels Meat bv |
| Adres / Adresse | Izegemstraat 64 |
| Postcode + Plaats / Code postal + localité | 8770 Ingelmunster |
| Telefoonnummer / No. de téléphone | +32 (0)51331040 |
| Faxnummer / No. de fax | +32 (0)51331047 |
| Erkenningsnummer / No. d'agrément | B 633 en B633-H |
| Certificaten / Certificats | IFS Food ACS G019 ACS G018 |

| | Sales | Kwaliteit / Qualité |
|-----------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Naam / Nom | Sophie Dobbels | Claude Roelens |
| Telefoonnummer / No. de téléphone | +32 (0)477618652 | +32 (0)51331040 |
| Mail | sophie@dobbelsmeat.be | claudio@dobbelsmeat.be |

2.2 Recall-incidentmanagement / Contact en cas d'urgence

| | |
|----------------------|------------------------|
| Naam / Nom | Claude Roelens |
| Functie / Fonction | QM |
| Telefoon / Téléphone | +32 (0)51331040 |
| GSM | +32 (0)477618652 |
| Mail | claudio@dobbelsmeat.be |

3. Productsamenstelling / Composition du produit

3.1 Ingrediëntenlijst (verordening 1169/2011) / Liste des ingrédients (Directive 1169/2011)

| | |
|----------------------|--|
| Ingrediënten: | varkensvlees 77%, water, zout, glucosestroop, aroma's, dextrose, stabilisator (E451), geleermiddel (E407a), conserveermiddelen (E250,E262), varkenseiwit, antioxidant (E301), rookaroma, aardappelzetmeel, rook |
| Ingrédients: | viande porcine 77%, eau, sel, sirop de glucose, arômes, dextrose, stabilisant (E451), gélifiant (E407a), conservateurs (E250,E262), protéine de porc, antioxydant (E301), arôme de fumée, féculé de pommes de terre, fumée |

3.2 GGO's / OGM

Op basis van de verklaringen van onze leveranciers kunnen wij garanderen dat al onze producten vrij zijn van GMO's.

Het product is conform de verordeningen EG 1829/2003 en EG 1830/2003.

Nous basant sur les déclarations de nos fournisseurs, nous pouvons garantir l'absence d'OGM dans tous nos produits.

Le produit est conforme les directives 1829/2003/EC et 1830/2003/CE.

4. Allergenen / Allergènes

4.1 Algemeen / Général

+ het product bevat de genoemde stof als ingrediënt of door overdracht/le produit contient la matière comme ingrédient ou par transmission

- het artikel is vrij van de genoemde stof (receptuur)/le produit est libre de la matière nommée (recette)

? het product kan sporen van de stof bevatten (mogelijkwijze door contaminatie binnen de productie-eenheid) / le produit ne contient que des traces de la matière (probablement par la contamination en production)

Allergenendeclaratie op basis van de Verordening 1169/2011/EG

Déclaration des allergènes sur la base de la Directive 1169/2011/EC

4.2 Allergenenlijst / Liste d'allergènes

| | |
|--|---|
| Gluten | ? |
| Schaaldieren / Crustacés | - |
| Eieren / Oeufs | - |
| Vis / Poisson | - |
| Aardnoten / Arachides | - |
| Soja | ? |
| Melk / Lait | ? |
| Schaalvruchten / Fruits à coque | ? |
| Selderij / Céleri | ? |
| Mosterd / Moutarde | ? |
| Sesamzaad / Graines de sésame | - |
| Zwaveldioxide / Sulfites | - |
| Lupine | - |
| Weekdieren / Mollusques | - |

5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling / Ingrédients soumis à l'irradiation

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat die onderworpen werden aan bestraling

Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient(s) soumis à une irradiation

6. Voedingswaarde per 100g / Valeurs nutritives par 100g

| | | |
|--|-------|---|
| Energetische waarde kJ / Valeur nutritives kJ | 446 | |
| Energetische waarde kcal / Valeur nutritives kcal | 106 | |
| Vetten / Matières grasses | 2,5 | g |
| Waarvan verzadigde vetzuren/Dont acides gras saturés | 0,927 | g |
| Koolhydraten / Glucides | 2,4 | g |
| Waarvan suikers / Dont sucres | 1,7 | g |
| Eiwitten / Protéines | 18,4 | g |
| Zout / Sel | 2,47 | g |

7. Specifieke bewaaromstandigheden / Conditions spécifiques de conservation

| | | |
|---|---------|---------------|
| Houdbaarheid / Conservation | 28 | Dagen / Jours |
| Temperatuur bij aankomst / Température à l'arrivée | max. +7 | °C |
| Temperatuur bij bewaren / Température de conservation | max. +7 | °C |
| Houdbaarheid bij open / Jours conservation après ouverture | 3 | Dagen / Jours |
| Bewaaromstandigheden na openen / Conditions de conservation après ouverture | max.+7 | °C |

8. Verpakking / Emballage

Verpakkingen conform EG 1935/2004 en EG 10/2011/Emballages conforme 1935/2004/EC et 10/2011/EC
FOST PLUS: lidnummer/numéro de membre : 010189

Verpakkingsmateriaal / Matériel d'emballage bakje folie plastic / barquette plastique

Verpakkingsvorm / Conditionnement +/- 12 sneden / 12 tranches

Verpakt onder beschermende atmosfeer / Ja / Oui

Conditionné sous atmosphère protectrice

9. Productkenmerken / Caractéristiques du produit

9.1 Sensorische kenmerken / Caractéristiques organoleptiques

| | |
|-------------------|--|
| Uitzicht / Aspect | gekookte varkensham / viande porcine cuite |
| Smaak / Goût | gekookt varkensvlees / viande porcine cuite |
| Geur / Odeur | vers gekookt varkensvlees / viande porcine fraîche |
| Textuur / Texture | |
| Kleur / Couleur | licht roze / rose |

9.2 Fysiochemische kenmerken / Caractéristiques physicochimiques

| | | |
|--------------------------------|--------|---|
| Zetmeel / Amidon | < 0,20 | % |
| Vochtgehalte / Taux d'humidité | 73,2 | % |

9.3 Microbiologische kenmerken / Caractéristiques microbiologiques

| <u>Parameters / Paramètres</u> | <u>Doel / But</u> | <u>Tolerantie / Tolérance</u> | <u>Einde THT / Fin DLC</u> |
|--|---------------------|-------------------------------|----------------------------|
| Totaal Aëroob kiemgetal / Germes aérobies mésophiles | 3 x 10 ³ | 3 x 10 ⁴ | 3 x 10 ⁶ |
| E. Coli | < 10 | < 50 | < 50 |
| Staphylococcus aureus | 3 x 10 ² | 3 x 10 ³ | 3 x 10 ⁵ |
| Salmonella | afw in 25g | afw in 25g | afw in 25g |
| Listeria monocytogenes | afw in 25g | afw in 25g | afw in 25g |

10. Goedkeuring specificatie

De gegevens op deze technische fiche zijn informatief en gebaseerd op waarden verkregen via onze leveranciers en analyses, doch niet bindend.

Les données de cette fiche technique sont informatives et basées sur les données de nos fournisseurs.

Datum: 17/02/2023