

Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°
989010

Product	Beenham gekookt
	Jambon à l'os cuit
	Cooked bone ham

Merk / Marque :	St-Hubert
-----------------	------------------

Intrastat : **16024110**GTIN-code : **95411310000822**

Netto gewicht - Poids net : **8,5kg** met/avec e zonder/sans e
 Houdbaarheid - Durée de conservation : **27** dagen/jours THT/DLV TGT/DLC
 Lot (opbouw - composition) :
 Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

Bewaaromstandigheden - Conditions de conservation

	minimum	maximum	
Temperatuur bij aanlevering Température livraison	°C	°C	<input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	max.4°C	max.4°C	
Na opening Après ouverture			

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

Nl: varkensham 78%, water, zout, glucosestroop, MELKEIWITTEN (LACTOSE), emulgatoren: E450, E451, kruiden, aroma, smaakversterker: E621, rookaroma, antioxidant: E301, voedingszuur: E331, gistextract, conserveermiddelen: E250, E262

Fr: Jambon de porc 78%, eau, sel, sirop de glucose, FROMAGE LAITIER (LACTOSE), émulsifiants : E450, E451, épices, arôme, exhausteur de goût : E621, arôme de fumée, antioxydant : E301, acide alimentaire : E331, extrait de levure, conservateurs : E250, E262

Allergenen informatie / Information sur les allergènes :

Gluten	-	Noten - Fruits à coque	-
Schaaldieren - Crustacés	-	Selderij - Céleri	-
Ei - Oeuf	-	Mosterd - Moutarde	-
Vis - Poisson	-	Sesam - Sésame	-
Pinda - Arachide	-	Sulfiet - Sulfites	-
Soja	-	Lupine - Lupin	-
Melk - Lait	+	Weekdieren - Mollusques	-

"+" = ja / oui

"- " = nee / non

? = mogelijk aanwezig door ongewilde kruisbesmetting / éventuellement présent par contamination croisée accidentelle

Gemiddelde voedingswaarden - Valeurs nutritionelle moyenne

per 100g - par 100g		per portie/par portion =	30	g
Energie	439	kJ	132	kJ
	104	kcal	31	kcal
Vet / Matières grasses	2,4	g	0,72	g
waarvan verzadigde vetzuren	0,89	g	0,267	g
dont acides gras saturés				
Koolhydraten / Glucides	1,2	g	0,36	g
waarvan suikers	1,2	g	0,36	g
dont sucres				
Vezels / Fibres		g	0	g
Eiwitten / Protéines	19,4	g	5,82	g
Natrium	0,844	g	0,2532	g
Zout / Sel	2,11	g	0,633	g

Verpakkingsinformatie - Information emballage

vacuum
sous-vide

beschermende atmosfeer
atmosphère protectrice

geperforeerde verpakking
emballage perforé

Samenstelling
Composition

aantal stuks per doos
nombres par carton

Afmetingen doos
dimensions du carton

doos/laag
cartons/couche

laag/palet
couche/palette

dozen/palet
cartons par palette

Het product is verpakt in goedgekeurd materiaal conform de verordening 1935/2004 - 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met voedsel.

Le produit est emballé dans un matériau approuvé conforme au règlement 1935/2004 - 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Microbiologische gegevens (CFU/g) - Données microbiologiques (CFU/g)

	productie/production	einde THT/ fin DLC
Totaal aeroob - Germes totaux		<10 ⁴
E. Colli		
Staphylococcus Aureus		
Salmonella		afwezig in 25g
Listeria Monocytogenes		afwezig in 25g
Enterobacteriaceae		<50/g

Chemische samenstelling - Composition chimique

pH
aW

Bijkomende informatie - Information additionelle

Bereidingswijze Snij plakken beenham van 2 cm. Wrijf de plakken in met olijfolie en strooi er barbecuekruiden op. Laat enkele uren rusten in dekoelkast. Bak de plakken kort op de barbecue. Serveer met een warme saus naar keuze en een saladbar. Zo tovert u warme beenham voor een klein gezelschap

Préparation Coupez des tranches de jambon à l'os de 2 cm. Frottez les tranches avec de l'huile d'olive et saupoudrez d'épices à barbecue. réfrigérateur. Faites frire brièvement les tranches sur le barbecue. Servir avec une sauce chaude de votre choix et un buffet de salades. C'est comme ça qu'on fait du jambon chaud à l'os. pour une petite fête

Geschikt voor vegetariërs
Convient pour les végétariens

Is het product biologisch?
Le produit est-il biologique ?

GMO declaratie - Etiquetage OGM

De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan verplichte etikettering conform de verordening 1830/2003.

Le fournisseur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient qui est soumis à l'obligation d'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.

Ingrediënten onderworpen aan bestraling - Ingrédients soumis à une irradiation

Richtlijn 1999/2/EG : De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan bestraling.

Directive 1999/2/CE : Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.

FOTO - PHOTO