

Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°	Product	Beenham geroosterd
989015		Jambon à l'os braisé
		Grilled bone ham
Merk / Marque :		St-Hubert
Intrastat : 16024110		GTIN-code : 95411310000839

Netto gewicht - Poids net : **7,9kg** 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		
Na opening Après ouverture			

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

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

Fr: jambon de porc 78%, eau, sel, sirop de glucose, FROMAGE DE LAIT (LACTOSE), émulsifiant E450, E451, épices, arôme, exhausteur de goût E621, arôme de fumée, antioxydant E301, acide E331, extrait de levure, conservateur 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					
dont acides gras saturés	0,89	g		0,267	g
Koolhydraten / Glucides	1,2	g		0,36	g
waarvan suikers					
dont sucres	1,2	g		0,36	g
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 aerob - Germes totaux		<10 ⁴ /g
E. Colli		
Staphylococcus Aureus		
Salmonella		afwezig in 25g
Listeria Monocytogenes		<100/g
Enterobacteriaceae		

Chemische samenstelling - Composition chimique

pH
aW

Bijkomende informatie - Information additionelle

Bereidingswijze koud: in dunne sneetjes als broodbeleg- warm: in sneden van 2 cm op de barbecue, in dunne sneden of kubusjes voor allerei bereidingen.- warm: op buffet, warme beenham eventueel afgebakken met kruiden, gepresenteerd in een hamhouder

Préparation froid : en tranches fines comme garniture de sandwich - chaud : en tranches de 2 cm au barbecue, en tranches fines ou en cubes pour toutes sortes de préparations - chaud : sur un buffet, jambon chaud à l'os, éventuellement cuit au four avec des herbes, présenté dans un support à jambon.

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

