



TECHNISCHE FICHE

Opgemaakt op
29/01/2021

Specificatie van artikel

Familie	HAM GEKOOKT
Artikel naam	gebakken cobourg
Creatie datum/ versie nummer	29/01/2021 01
Naam en adres van de leverancier	**DE WULF VLEESWAREN nv** Gentweg 76 9890 GAVERE
GLN leverancier	5411310999987
Artikel nummer	4015
GTIN (item)	95411310000914
Intrastat code	16024110

Kwaliteitsdienst:
Neirinck Rudi - kwaliteit@dewulf.com

Beschrijving artikel

- ontbeende achterham zonder noot
- licht gepekeld, licht gerookt en in de oven gebakken
- weinig snijverlies door vlakke voor- en achterzijde

Artikel informatie

Ingrediënten: varkensham 73%, water, zout, glucosestroop, MELKEIWITTEN (bevat LACTOSE), emulgator E450, E451, kruiden, aroma, smaakversterker E621, rookaroma, antioxidant E301, voedingszuur E331, gistextract, conserveermiddel E250, E262

Bewaring en temperatuur controle

maximum	4°C
Minimale houdbaarheid bij levering: 3 weken bij onbeschadigde verpakking en indien bewaard op vereiste temperatuur	

Verpakking

Vacuum verpakt

Gebruik

- koud: in dunne sneden als broodbeleg
- warm: in sneden van 2 cm op de barbecue, in dunne sneden of kubusjes voor allerlei bereidingen

Recept / Tip

Gebruik eens gebakken cobourg voor hamrolletjes met witloof. Een totaal andere smaak !

Microbiologische analyse

Totaal aëroob kiemgetal	<10 ⁴ /g
-------------------------	---------------------

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden



TECHNISCHE FICHE

4015 gebakken cobourg

Opgemaakt op
29/01/2021

Totaal anaëroob kiemgetal	<10*4/g
Melkzuurbacteriën	<10*4/g
Listeria monocytogenes	afwezig/25g
Enterobacteriaceae	< 50/g
Sulfietreducerende Clostridia	<10*3/g
Bacillus Cereus	<10*3/g
Salmonella	afwezig/25g

Chemische analyse

Vocht/eiwit	<4,0
Totaal opgeloste suikers	<3,0%
Zout	> 1,4% <2,2%

Voedingswaarde / 100 gr

Energie (Kjoule)	439,00 (105 Kcal)
Vetten (g)	1,80
Verzadigde vetzuren (g)	0,59
Koolhydraten (g)	2,10
Suikers (g)	2,10
Eiwitten (g)	19,80
Zout (g)	2,16

Allergenen

Melkeiwit	+
Lactose	+
Ei	-
Soja-eiwit	-
Soja-licithine	-
Gluten	-
Tarwe	-
Rogge	-
Rundsvlees	-
Varkensvlees	+

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden



TECHNISCHE FICHE

4015 gebakken cobourg

Opgemaakt op
29/01/2021

Kippenvlees	-
Vis	-
Schaal- en schelpdieren	-
Maïs	+
Cacao	-
Weekdieren	-
Peulvruchten	-
Noten	-
Notenolie	-
Pinda's	-
Pindaolie	-
Sesam	-
Sesamolie	-
Glutaminaat	+
Sulfiet (E220-E227)	-
Koriander	-
Selderij	-
Wortel	+
Lupine	-
Mosterd	-

+ : Aanwezig

- : Afwezig

? : Sporen van

Bijkomende informatie

- Geproduceerd in een bedrijf waar ook eieren en mosterd verwerkt worden

- GGO:

In navolging van EU Verordening 1829/2003 en 1830/2003 is er geen noodzaak tot etikettering van ggo's.

- BESTRALING:

het product bevat geen ingrediënten die onderworpen werden aan bestraling.

-VOORWERPEN IN CONTACT MET LEVENSMIDDEL:

Onze verpakkingen voldoen aan Verordening (EG) n° 1935/2004, n° 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen

Handtekening
kwaliteitsverantwoordelijke

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden