



Specification Produit

1. Identification produit

Numéro d'article	0114		Origine:	NON BIO
Marque	GANDA HAM			
Dénomination de vente commercial	Jambon Ganda bloc bruschetta 1/2			
	NL	GANDA HAM 1/2 BLOK BRUSCHETTA		
	FR	Jambon Ganda bloc bruschetta 1/2		
	EN	Ganda Ham bloc bruschetta 1/2		
	DE	Ganda Schinken block Bruschetta 1/2		
Dénomination de vente légal				
Description de produit				
Poids ou volume déclaré	2200 (moyen)	en g	sans 'e'	
Produit avec liquide de couverture	NON			
Vendu par poids variable	OUI			
Code(s) EAN	28 48998 QQQQC OF (01)95413617489980(3103)GGGGG(15)JJMMDD(10)LLLLL			

2. Identité

Nom	VLEESWAREN CORMA		
Adresse	HAENHOUTSTRAAT 210 9070 DESTELBERGEN		
Tel	+ 32 9 353 74 10		
Fax	+ 32 9 353 74 25		
E-mail	info@ganda.be		
Site	http://www.ganda.be		
Numéro de TVA	BE 0421.155.291		
Eventuellement n° agrément / enregistrement	B 376		
Code Intrastat	0210 19 81		
Certification du produit BRC et / ou IFS	Oui / Non		OUI
	Type de certificat(s)		IFS versie 6
	Organisme de certification		SGS
	Valable jusqu'au		zie certificaat
Certification du système ISO et / ou HACCP	Oui / Non		NON
	Type de certificat(s)		0
	Organisme de certification		0
	Valable jusqu'au		
D'autres certificats	Oui / Non	OUI	OUI
	Type de certificat(s)	Autocontrole G-019	Autocontrole G-039
	Organisme de certification	SGS	SGS
	Valable jusqu'au	zie certificaat	zie certificaat

2.1 Personnes de contact

Commercial		Qualité	
Nom	Lieve Deprez	Nom	Chris Moens
Tel	+ 32 497 52 28 80	Tel	+32 9 353 74 17
Fax	+ 32 9 353 74 25	Fax	+32 9 353 74 25
E-mail	brigandshof@pandora.be	E-mail	cm@ganda.be
Logistique		Contact en cas d'urgence	
Naam	Katty De Landsheer	Nom	Dirk Cornelis
Tel	+ 32 9 353 74 19	Tel	+ 32 475 25 04 87
Fax	+ 32 9 353 74 25	Fax	+ 32 9 353 74 25
E-mail	kdl@ganda.be	E-mail	dc@ganda.be
Service de commande			
Nom	Katty De Landsheer		
Tel	+ 32 9 353 74 19		
Fax	+ 32 9 353 74 25		
E-mail	kdl@ganda.be		



3. Composition du produit

3.1 Composition de produit

Matière première / Ingrédient / Additif (E-numéro)	Le cas échéant la composition d'ingrédients composés	Pays / Région d'origine	% dans la recette	Remarques
				(Indication de reconstitution, carry over additifs / aides auxiliaires technologiques, etc.)
Jambon du porc		Belgique	94	
Sel marin		France/Italy	6	
Epices Bruschetta		Chine, Espagne, Turkey	< 1%	
sirop de glucose			< 1%	

3.2 Mentions supplémentaires sur l'emballage	OUI / NON
"Conditionné sous atmosphère protectrice"	NON
"Avec édulcorant(s)"; mention à proximité de la dénomination de vente légale	NON
"Avec sucre(s) et édulcorant(s)"; mention à proximité de la dénomination de vente légale	NON
"Contient une source de phénylalanine"	NON
"Une consommation excessive peut avoir un effet laxatif"	NON

3.3 Autres mentions obligatoires sur l'emballage (p.ex. % cacao, % alcool, ...)
100 g produit final est préparé avec 175 g de jambon de porc

3.4 OGM et ingrédients issus d'OGM
(selon le règlement (CE) n°s 834/2007 & 889/2008)

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 834/2007 et 889/2008	OUI / NON	OUI
Si NON, les OGM concernés ou ingrédient(s) d'OGM sont		



4. Liste des allergènes et intolérances alimentaires

4.1. Obligation d'étiqueter les ingrédients et leurs dérivés (selon la directive 2003/89/EG et la directive européenne 2005/26/CE)

Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Présent comme ingrédient OUI / NON	Si présent(s), le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans la liste des ingrédients est le suivant	Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire OUI / NON
Céréales contenant du gluten [1]	Non		Non
Crustacés	Non		Non
Oeufs	Non		Non
Poissons	Non		Non
Arachides	Non		Non
Soja	Non		Non
Lait (exclusif lactose)	Non		Non
Lactose	Non		Non
Fruits à coques [2]	Non		Non
Céleri	Non		Non
Moutarde	Non		Non
Grains de sésame	Non		Non
Lupine et produits sur base de lupine	Non		Non
Mollusque et produits sur base de mollusque	Non		Non
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO ₂	Non		Non

4.2. Autres ingrédients et leurs dérivés

Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Présent comme ingrédient OUI / NON	Si présent(s), le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans la recette est le suivant	Présent(s) suite à une contamination possible mais involontaire OUI / NON
Boeuf	Non		Oui
Porc	Oui	Jambon	Non
Poulet	Non		Non
Maïs	Oui	sirup de glucose	Non
Cacao	Non		Non
Levures	Non		Non
Légumineuses	Non		Non
Cannelle	Non		Non
Vanilline	Non		Non
Coriandre	Non		Non
Carotte	Non		Non
Ombellifères (Umbelliferae) [1]	Non		Non
Glutamates ajoutés (E620 à E625)	Non		Non
Guanylates & inosinates ajoutés (E626 à E633)	Non		Non
Sorbates (E200 à E203)	Non		Non
Benzoates et p-hydroxy-benzoates (E210 à E219)	Non		Non
Colorants azo (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	Non		Non
Tartrazine (E102)	Non		Non
Aspartame (E951)	Non		Non
Cyclamates (E952)	Non		Non
Saccharine et sels (E954)	Non		Non
Gallates (E310 à E312)	Non		Non
BHA ou BHT (E320, E321)	Non		Non
Fructose	Non		Non
Saccharose	Non		Non

[1] Blé, seigle, orge, avoine, kamut et épeautre

[2] Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia



5. Ingrédients soumis à ionisation

Producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation

OUI / NON

OUI

Si "NON", ingrédient(s) ionisé(s) concerné(s)

6. Valeurs nutritives (selon la directive 90/496/CEE)

Par 100 g ou ml	g ou ml		
Par portion (optionnel)	Par portion en g ou ml		
6.1 Valeurs nutritives	Unité	Produkt verkauft als	
		En moyenne par 100 g ou portion	Par analyse (A) ou calcul (B)
Valeur énergétique	Kcal	204	A
	Kj	855	A
Protéines	g	30	A
Glucides	g	0,7	A
dont sucres	g	0,5	A
dont amidon (optionnel)	g	-	-
dont polyois (optionnel)	g	-	-
Lipides	g	9	A
dont saturés	g	3,6	A
dont mono-insaturés (optionnel)	g	4,3	A
dont poly-insaturés (optionnel)	g	1,1	A
dont acides gras Ω-6 (optionnel)	g	0	-
dont acides gras Ω-3 (optionnel)	g	0	-
dont trans (optionnel)	g	0	-
dont cholestérol (optionnel)	mg	0	-
Fibres alimentaires	g	0	-
Sodium	g	2,2	A
Sel (calculé comme sodium x 2,5)	g	5,5	A

6.2 Produits soumis à une notification en raison de l'ajout de nutriments (AR. 3 mars 1992)

Numéro de notification	
------------------------	--

7. Conditions de conservation spécifiques

7.1 Durée de conservation (DC)

Durée de conservation après production	Jours	365
Durée de conservation après livraison	Jours	120
Température à la livraison	°C	Max. 7°C
Température de conservation de préférence	°C	max 7°C
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz et leur proportion	Vacuum
Durée de conservation après ouverture	Jours	45
Conditions de conservation après ouverture		Tenir au frais et sec

7.2 Indication de la durée de conservation

Mention de la date de péremption	"Date limite de consommation" = "A consommer jusqu'au..."		
Mention de la date de péremption j.m.a.	Jour / Mois / Année	Exemple:	01.03.07
Mention de la date de péremption	Unité de vente		
Manière de l'indiquer	Etiquette		
Echantillon de référence conservé	Non	Fréquence d'échantillonnage:	0

7.3 Indication du numéro du lot

Mention du lot	Semaine de traitement, jour de traitement, fourniture de viande fraîche ou serrure à combinaison (jour de traitement et semaine de traitement)		
	WWDDWW ou DWW	Exemple:	05107 ou 316
Indication de lot sur	Unité de vente		
Manière de l'indiquer	Etiquette		



8. Caractéristiques de produit

8.1 Caractéristiques organoleptiques

Voyez photo ci-jointe

Goût	Goût d'une viande crue et séchée
Odeur	Arôme de séchage
Texture	Ferme
Couleur	Brun-rose

8.2 Caractéristiques physico-chimiques à livraison

Paramètre	Min.	Valeur standard	Max.
Activité de l'eau (aw-valeur)	0,85	0,9	0,92
pH	5,4	5,7	6,4

8.3 Caractéristiques microbiologiques

Micro-organisme	Après production		Fin durabilité
	Valeur standard	Valeur max.	Valeur max.
E. Coli	< 10/g	10 g	10 g
Enterobacteriaceae	< 100/g	500 g	5000 g
Staphylococcus aureus	< 100/g	500 g	5000 g
Salmonellae spp.	Absent/25g	Absent/25g	Absent/25g
Listeria monocytogenes	< 100/g	< 100/g	< 100/g

9. Detection d'objets étranges

Le produit subit une détection de métal? OUI / NON	NON
Limite de détection	0

10. Emballage

10.1 Produit individuel

Type	Thermoformage de fleuret
Composition	PA/PE
Numéro d'adhésion VAL - I - PACK	11002001480
Environnement	Sous vide
Longueur mm	Variable
Largeur mm	180
Hauteur mm	80
Diamètre mm	-
Poids g	Variable
Code EAN	28 48998 QQQQC OF (01)95413617489980(3103)GGGGG(15)JJMMDD(10)LLLLL

10.2 Colis

Type	Boîte
Composition	Carton
Numéro d'adhésion Fost Plus	11002001480
Longueur mm	390
Largeur mm	280
Hauteur mm	300
Poids g	0
Nombre de pièces par carton	8
Code EAN	28 48998 QQQQC OF (01)95413617489980(3103)GGGGG(15)JJMMDD(10)LLLLL

10.3 Palette

Type	Euro 80 x 120
Nombre de cartons / boîtes par palette	32
Nombre de couches par palette	4
Hauteur m	1
Poids Kg	+/- 400 kg