



Product specificatiefiche

1. Product identificatie

Artikelnummer	133	Afkomst:	NIET BIO
Merk	GANDA HAM		
Handelsnaam	GANDA HAM 1/2 gerookt kado		
	NL	GANDA HAM 1/2 gerookt kado	
	FR	Jambon Ganda 1/2 fumé cadeau	
	EN	Ganda Ham 1/2 smoked gift	
	DE	Ganda Schinken 1/2 gerauchert geschenk	
Wettelijke verkoopbenaming	drooggezouten ham		
Bijkomende productbeschrijving	Licht gezouten en gedroogde ham, minimum droogtijd van 10 maanden, waarna gerookt, uitgebeend, in twee gesneden en vacuüm verpakt. Deze halve ham wordt verpakt in houten kistje		
Gedeclareerd gewicht of volume	2900	in g	zonder 'e'
Product met opgietsvloeistof	NEEN		
Verkocht per variabel gewicht	JA		Nkdw
EAN-code(s)	28 21450 QQQQQ C of 95413617214506		

2. Identiteit

Naam	VLEESWAREN CORMA		
Adres	HAENHOUTSTRAAT 210 9070 DESTELBERGEN		
Tel	+ 32 9 353 74 10		
Fax	+ 32 9 353 74 25		
E-mail	info@ganda.be		
Website	http://www.ganda.be		
BTW-nummer	BE 0421.155.291		
Event. erkenningnummer- / registratienummer	B 376		
Intrastatcode	0210 19 81		
BRC- en / of IFS-certificatie	Ja / Neen	JA	JA
	Soort certificaten		IFS versie versie6
	Certificatieorganisme		SGS
	Geldig tot		zie certificaat
ISO- en / of HACCP-certificatie	Ja / Neen	neen	
	Soort certificaten		
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot		
Andere certificaten	Ja / Neen	JA	JA
	Soort certificaten	Autocontrole G-019	Autocontrole G-039
	Certificatieorganisme	SGS	SGS
	Geldig tot	zie certificaat	zie certificaat

2.1 Contactpersonen

Commercieel		Kwaliteit	
Naam	Lieve Deprez	Naam	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
Logistiek		Contact bij noodgevallen	
Naam	Katty De Landtsheer	Naam	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
Besteldienst			
Naam	Katty De Landtsheer		
Tel	+ 32 9 353 74 19		
Fax	+ 32 9 353 74 25		
E-mail	kdl@ganda.be		

3. Productsamenstelling

3.1 Productsamenstelling

Grondstof / Ingrediënt / Additief (E-nummer)	Desgevallend de samenstelling van samengestelde ingrediënten	Land / Regio van oorsprong	% in receptuur	Opmerkingen
				(Aanduiding van reconstitutie, carry over additieven / technologische hulpstoffen, etc.)
Varkensham		België	94	
Zeezout		Frankrijk/Italië	6	

3.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking	JA / NEEN
"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	NEEN
" Met zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming	NEEN
"Met suiker(s) en zoetstof(fen)"; vermelding bij de wettelijke verkoopbenaming	NEEN
"Bevat een bron van fenylalanine"	NEEN
"Een consumptie van meer dan ... g de ... per dag kan een laxerend effect hebben" of "Overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben" (producten met polyolen)	NEEN
3.3 Ander wettelijk verplichte vermeldingen op de verpakking (bijv. % cacao, % Alcohol, ...)	
Voor 100 g product werd 175 g varkensham gebruikt	

3.4 GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's (volgens de verordening EG n°s 834/2007 & 889/2008)		
De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering van de verordening (EG) 834/2007 en 889/2008	JA / NEEN	JA
Indien NEEN, de betrokken GGO's of ingrediënt(en) van GGO's zijn		

4. Lijst van allergenen en voedingsintoleranties

4.1. Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens de richtlijn 2003/89/EG en de Europese richtlijn 005/26/CE)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEEN	Indien aanwezig, het / de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kuisbesmetting JA / NEEN
Glutenhoudende granen [1]	Neen		Neen
Schaaldieren	Neen		Neen
Eieren	Neen		Neen
Vis	Neen		Neen
Aardnoten	Neen		Neen
Soja	Neen		Neen
Melk (uitgezonderd lactose)	Neen		Neen
Lactose	Neen		Neen
Schaalvruchten [2]	Neen		Neen
Selderij	Neen		Neen
Mosterd	Neen		Neen
Sesamzaad	Neen		Neen
Lupine en producten op basis van lupine	Neen		Neen
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	Neen		Neen
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Neen		Neen

4.2. Andere ingrediënten en hun afgeleiden			
Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt JA / NEEN	Indien aanwezig, het / de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de receptuur hier opgeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kuisbesmetting JA / NEEN
Rund	Neen		Ja
Varken	Ja		Neen
Kip	Neen		Neen
Maïs	Neen		Neen
Cacao	Neen		Neen
Gist	Neen		Neen
Peulvruchten	Neen		Neen
Kaneel	Neen		Neen
Vanilline	Neen		Neen
Koriander	Neen		Neen
Wortel	Neen		Neen
Schermbloemigen (Umbelliferae) [1]	Neen		Neen
Toegevoegde glutamaten (E620 t/m E625)	Neen		Neen
Toegevoegde guanylaten & inosinaten (E626 t/m E633)	Neen		Neen
Sorbaten (E200 t/m E203)	Neen		Neen
Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (E210 t/m E219)	Neen		Neen
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	Neen		Neen
Tartrazine (E102)	Neen		Neen
Aspartaam (E951)	Neen		Neen
Cyclamaten (E952)	Neen		Neen
Saccharine en zouten (E954)	Neen		Neen
Gallaten (E310 tot E312)	Neen		Neen
BHA of BHT (E320, E321)	Neen		Neen
Fructose	Neen		Neen
Saccharose	Neen		Neen

[1] Tarwe, rogge, gerst, haver, kamut en spelt

[2] Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

5. Ingrediënten onderworpen aan bestraling		
De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling	JA / NEEN	JA
Indien "NEEN", betrokken bestraalde ingrediënt(en)		

6. Nutritionele samenstelling (volgens de Europese richtlijn 90/496/EEG)			
Per 100 g of ml	g of ml		
Per portie (optioneel)	Per portie in g of ml		
6.1 Voedingswaarden	Eenheid	Product zoals verkocht	
		Gemiddeld per 100 g of portie	Door analyse (A) of bereiding (B)
Energetische waarden	Kcal	204	A
	Kj	855	A
Eiwitten	g	30	A
Koolhydraten	g	<1	A
waarvan suikers	g	0,5	A
waarvan zetmeel (optioneel)	g	-	-
waarvan polyolen (optioneel)	g	-	-
Vetten	g	9	A
waarvan verzadigd	g	3,6	A
waarvan mono-onverzadigd (optioneel)	g	4,3	A
waarvan poly-onverzadigd (optioneel)	g	1,1	A
waarvan Ω-6 vetzuren (optioneel)	g		-
waarvan Ω-3 vetzuren (optioneel)	g		-
waarvan trans (optioneel)	g		-
waarvan cholesterol (optioneel)	mg		-
Voedingsvezels	g	0	-
Natrium	g	2,4	A
Zout (berekend als Natrium x 2,5)	g	6	A

6.2 Producten onderworpen aan notificatie i.v.m. het toevoegen van nutriënten (KB. 3 maart 1992)

Notificatienummer	
-------------------	--

7. Specifieke bewaaromstandigheden**7.1 Houdbaarheid**

Houdbaarheid na productie	Dagen	150
Houdbaarheid bij levering	Dagen	120
Temperatuur bij aankomst	°C	Max.7°C
Bewaartemperatuur bij voorkeur	°C	max 7°C
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding	Vacuum
Houdbaarheid na openen	Dagen	45
Bewaaromstandigheden na openen		Koel en droog bewaren

7.2 Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheidsaanduiding als	"Datum van minimale houdbaarheid" = "Houdbaar tot ..."		
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	Dag / Maand / Jaar	Voorbeeld:	01.03.07
Houdbaarheidsaanduiding op	Verkoopseenheid		
Manier van aanbrengen	Etiket		
Houden van referentiestalen	Neen	Bemonsteringsfrequentie:	0

7.3 Aanduiding van de partij (lot)

Lotaanduiding d.m.v.	Verwerkingsweek, verwerkingsdag, aanvoer vers vlees of verzamellot (verwerkingsdag en verwerkingsweek)		
	WWDDWW of DWW	Voorbeeld:	05107 of 316
Lotaanduiding op	Verkoopseenheid		
Manier van aanbrengen	Etiket		

8. Productkenmerken**8.1 Organoleptische kenmerken**

Uitzicht / Beschrijving	Zie bijgevoegde foto
Smaak	Typisch voor lang gerijpte, gedroogde ham
Geur	Typisch voor lang gerijpte, gedroogde ham
Textuur	Vast
Kleur	Vleeskleurig

8.2 Fysio-chemische kenmerken bij levering

Parameter	Min.	Typische waarde	Max.
Wateractiviteit(aw-waarde)	0,85	0,9	0,92
pH-waarde	5,4	5,7	6,4

8.3 Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Na productie		Einde houdbaarheid
	Typische waarde	Max. waarde	Max. waarde
E. Coli	< 10/g	10 g	10 g
Enterobacteriaceae	< 100/g	500 g	500 g
Staphylococcus aureus	< 100/g	500 g	500 g
Salmonellae spp.	Afwezig/25g	Afwezig/25g	Afwezig/25g
Listeria monocytogenes	< 100/g	< 100/g	< 100/g

9. Vreemde voorwerpen detectie

Het product ondergaat een metaaldetectie? JA / NEEN	NEEN
Detectielimiet	

10. Verpakking**10.1 Individueel product**

Type	Folie (diep trek)
Samenstelling	PA/PE
Aansluitingsnummer VAL - I - PACK	11002001480
Milieu	Luchtledig
Lengte mm	370
Breedte mm	120
Hoogte mm	Variabel
Diameter mm	
Gewicht g	Variabel
EAN-code	28 21450 QQQQ C of 95413617214506

10.2 Omverpakking

Type	Houten kist
Samenstelling	Hout
Aansluitingsnummer Fost Plus	11002001480
Lengte mm	370
Breedte mm	140
Hooghte mm	100
Gewicht g	
Aantal stuks per karton	1
EAN-code	28 21450 QQQQ C of 95413617214506

10.3 Pallet

Type	Euro 80 x 120
Aantal kartons per pallet	96
Aantal lagen per pallet	6
Hoogte m	1
Gewicht Kg	+/- 400 kg

11. Gebruiksaanwijzing / Methode van bereiden

12. Foto



Opgesteld door	Chris Moens	Datum:	8/08/2015
Gewijzigd door	-	Datum:	-
Gecontroleerd en goedgekeurd door	Dirk Cornelis	Datum:	-
Handtekening			

Specification Produit

1. Identification produit

Numéro d'article	133		Origine:	NON BIO
Marque	GANDA HAM			
Dénomination de vente commercial	Jambon Ganda 1/2 fumé cadeau			
	NL	GANDA HAM 1/2 gerookt kado		
	FR	Jambon Ganda 1/2 fumé cadeau		
	EN	Ganda Ham 1/2 smoked gift		
	DE	Ganda Schinken 1/2 gerauchert geschenk		
Dénomination de vente légal				
Description de produit				
Poids ou volume déclaré	2900	en g	sans 'e'	
Produit avec liquide de couverture	NON			
Vendu par poids variable	OUI			
Code(s) EAN	28 21450 QQQQQ C of 95413617214506			

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 versie6
	Organisme de certification		SGS
	Valable jusqu'au		zie certificaat
Certification du système ISO et / ou HACCP	Oui / Non		NON
	Type de certificat(s)		
	Organisme de certification		
	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 Landtsheer	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 Landtsheer		
Tel	+ 32 9 353 74 19		
Fax	+ 32 9 353 74 25		
E-mail	kdl@ganda.be		

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	0	Non
Crustacés	Non	0	Non
Oeufs	Non	0	Non
Poissons	Non	0	Non
Arachides	Non	0	Non
Soja	Non	0	Non
Lait (exclusif lactose)	Non		Non
Lactose	Non		Non
Fruits à coques [2]	Non	0	Non
Céleri	Non	0	Non
Moutarde	Non	0	Non
Grains de sésame	Non	0	Non
Lupine et produits sur base de lupine	Non	0	Non
Mollusque et produits sur base de mollusque	Non	0	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO2	Non	0	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	0	Oui
Porc	Oui	0	Non
Poulet	Non	0	Non
Maïs	Non	0	Non
Cacao	Non	0	Non
Levures	Non	0	Non
Légumineuses	Non	0	Non
Cannelle	Non	0	Non
Vanilline	Non	0	Non
Coriandre	Non	0	Non
Carotte	Non	0	Non
Ombellifères (Umbelliferae) [1]	Non	0	Non
Glutamates ajoutés (E620 à E625)	Non	0	Non
Guanylates & inosinates ajoutés (E626 à E633)	Non	0	Non
Sorbates (E200 à E203)	Non	0	Non
Benzoates et p-hydroxy-benzoates (E210 à E219)	Non	0	Non
Colorants azo (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	Non	0	Non
Tartrazine (E102)	Non	0	Non
Aspartame (E951)	Non	0	Non
Cyclamates (E952)	Non	0	Non
Saccharine et sels (E954)	Non	0	Non
Gallates (E310 à E312)	Non	0	Non
BHA ou BHT (E320, E321)	Non	0	Non
Fructose	Non	0	Non
Saccharose	Non	0	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

Le 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	<1	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	2,4	A
Sel (calculé comme sodium x 2,5)	g	6	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	150
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

Aspect visuel	Voyez photo ci-jointe
Goût	Goût d'une viande crue et séchée
Odeur	Arôme de séchage
Texture	Ferme
Couleur	Couleur viande

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	500 g
Staphylococcus aureus	< 100/g	500 g	500 g
Salmonellae spp.	Absent/25g	Absent/25g	Absent/25g
Listeria monocytogenes	< 100/g	< 100/g	< 100/g

9. Détection d'objets étrangers

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

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	370
Largeur mm	120
Hauteur mm	Variable
Diamètre mm	0
Poids g	Variable
Code EAN	28 21450 QQQQ C of 95413617214506

10.2 Colis

Type	Boite en bois
Composition	en bois
Numéro d'adhésion Fost Plus	11002001480
Longueur mm	370
Largeur mm	140
Hauteur mm	100
Poids g	0
Nombre de pièces par carton	1
Code EAN	28 21450 QQQQ C of 95413617214506

10.3 Palette

Type	Euro 80 x 120
Nombre de cartons / boîtes par palette	96
Nombre de couches par palette	6
Hauteur m	1
Poids Kg	+/- 400 kg

11. Mode d'emploi / Mode de préparation

12. Photo



Créé par	Chris Moens	Date:	8/08/2015
Modifié par	-	Date:	-
Examiné et approuvé par	Dirk Cornelis	Date:	-
Signature			

Product specifications

1. Product identity

Article number	133		Origin:	NOT ORGANIC
Brand	GANDA HAM			
Commercial productname	Ganda Ham 1/2 smoked gift			
	NL	GANDA HAM 1/2 gerookt kado		
	FR	Jambon Ganda 1/2 fumé cadeau		
	EN	Ganda Ham 1/2 smoked gift		
	DE	Ganda Schinken 1/2 gerauchert geschenk		
Legal name	Air dried ham			
Additional productname				
Declared weight or volume	2900	in g	without 'e'	
Product in liquid medium	NO			
Sold by variable weight	YES			
EAN-code(s)	28 21450 QQQQQ C of 95413617214506			

2. Identity

Name	VLEESWAREN CORMA		
Address	HAENHOUTSTRAAT 210 9070 DESTELBERGEN		
Tel	+ 32 9 353 74 10		
Fax	+ 32 9 353 74 25		
E-mail	info@ganda.be		
Website	http://www.ganda.be		
VAT number	BE 0421.155.291		
Account registration	B 376		
Intrastat code	0210 19 81		
BRC- and / or IFS-certification	Yes / No		YES
	Type certificate		IFS versie versie6
	Certification body		SGS
	Valid until		zie certificaat
ISO- and / or HACCP-certification	Yes / No		NO
	Type certificate		
	Certification body		
	Valid until		
Other certificates	Yes / No	YES	YES
	Type certificate	Autocontrole G-019	Autocontrole G-039
	Certification body	SGS	SGS
	Valid until	zie certificaat	zie certificaat

2.1 Contacts

Commercial		Quality	
Name	Lieve Deprez	Name	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
Logistics		Emergency contact	
Naam	Katty De Landtsheer	Name	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
Delivery service			
Name	Katty De Landtsheer		
Tel	+ 32 9 353 74 19		
Fax	+ 32 9 353 74 25		
E-mail	kdl@ganda.be		

3. Product composition

3.1 Product composition

Ingredients	If necessary composition of compounds	Country / Region of Origin	% in recipe	Remarks
				(Indication of reconstruction, carryover additives / technological auxiliary substances, etc.)
Pork ham		Belgium	94	
Sea Salt		France/Italy	6	

3.2 Additional information on the packaging

YES / NO

"Packed under protective atmosphere"	NO
"Sweetened"	NO
"With sugar and sweeteners"	NO
"Contains phenylalanine"	NO
"A consumption of more than the g per day can have a laxative effect" or "Excessive consumption may produce laxative effects" (products with polyols)"	NO

3.3 Other entries on the statutory packaging (e.g.% cacao,% alcohol, ...)

100 g final product is prepared with 175 g porc ham

3.4 Ingredients derived from GMO's and GMO

(according to the regulation (EC) n°s 834/2007 & 889/2008)

The producer guarantees that the product contains no ingredients subject to mandatory labeling under the Regulation (EC) 834/2007 and 889/2008	YES / NO	YES
If NO, the GMO's or ingredient(s) of GMO's are		

4. List of allergens and food intolerance

4.1. Required to label ingredients and their derivatives

(according to the directive 2003/89/EG and the european directive 2005/26/CE)

These ingredients, including derived ingredients	Present as an ingredient YES / NO	If present, the responsible ingredient(s) in the list of ingredients define here	Presence due to potential but unintended cross infection
Cereals containing gluten [1]	No	0	No
Crustaceans	No	0	No
Eggs	No	0	No
Fish	No	0	No
Groundnut	No	0	No
Soy	No	0	No
Milk (excluding lactose)	No		No
Lactose	No		No
Shelled fruit [2]	No	0	No
Celery	No	0	No
Mustard	No	0	No
Sesame	No	0	No
Lupine and other products based on lupine	No	0	No
Molluscs and products based on molluscs	No	0	No
Sulfur dioxide and sulphites (E220 to E227), more than 10 mg / kg or 10 mg/liter expressed as SO ₂	No	0	No

4.2. Other ingredients and their derivatives

These ingredients, including derived ingredients	Present as an ingredient YES / NO	If present, the responsible ingredient(s) in the recipe define here	Presence due to potential but unintended cross infection
--	-----------------------------------	---	--

Cow	No	0	Yes
Pig	Yes	0	No
Chicken	No	0	No
Corn	No	0	No
Cacao	No	0	No
Yeast	No	0	No
Pulses	No	0	No
Cinnamon	No	0	No
Vanillin	No	0	No
Coriander	No	0	No
Root	No	0	No
Umbelliferae [1]	No	0	No
Added glutamate (E620 to E625)	No	0	No
Added guanylate & inosinate (E626 to E633)	No	0	No
Sorbate (E200 to E203)	No	0	No
Benzoates and p-hydroxy-benzoates (E210 to E219)	No	0	No
Azo-colorants (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	No	0	No
Tartrazine (E102)	No	0	No
Aspartame (E951)	No	0	No
Cyclamate (E952)	No	0	No
Saccharine and salts (E954)	No	0	No
Gallates (E310 to E312)	No	0	No
BHA or BHT (E320, E321)	No	0	No
Fructose	No	0	No
Saccharose	No	0	No

[1] Wheat, rye, barley, oats, kamut and spelled

[2] Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts

5. Ingredients are subject to radiation

Der Hersteller garantiert, dass das Produkt keine Zutat(en) enthält (WHO) der zu Strahlung ausgesetzt waren	YES / NO	YES
If "NO" involved irradiated ingredient(s)		

6. Nutritional composition (according to the directive 90/496/EEC)

Per 100 g or ml	g or ml		
Per portion (optional)	Per portion in g or ml		
6.1 Nutritional values	Unit	Product sold as	
		Average per 100 g or portion	By analysis (A) or calculation (B)
Energy value	Kcal	204	A
	Kj	855	A
Protein	g	30	A
Carbohydrates	g	<1	A
of which sugars	g	0,5	A
of which starch (optional)	g	-	-
of which polyols (optional)	g	-	-
Fats	g	9	A
of which saturates	g	3,6	A
of which mono-unsaturated (optional)	g	4,3	A
of which poly-unsaturated (optional)	g	1,1	A
of which Ω-6-acids (optional)	g	0	-

of which Ω -3-acids (optional)	g	0	-
of which trans (optional)	g	0	-
of which cholesterol (optional)	mg	0	-
Nutritional fibres	g	0	-
Sodium	g	2,4	A
Salt (calculated as sodium x 2,5)	g	6	A

6.2 Products subject to notification about the addition of nutrients (RD. 3 march 1992)

Notification number	
---------------------	--

7. Specific storage conditions

7.1 Sustainability

Sustainability after production	Days	150
Sustainability on delivery	Days	120
Temperature on arrival	°C	Max.7°C
Storage temperature preferably	°C	max 7°C
Composition of the protective atmosphere	Gases and their composition	Vacuum
Sustainability after opening	Days	45
Storage conditions after opening		Keep cool and dry

7.2 Indication of sustainability

Designation as sustainability	"Date of minimum sustainability" = "Best before..."		
Sustainability indicator	Day / Month / Year	Example:	01.03.07
Designation on sustainability			
Method of application	Sales unit		
Keeping reference samples	No	Sampling frequency:	0

7.3 Designation of the lot (fate)

Lot indication by	Processing week, day of processing, supply of fresh meat or collective fate (day of processing and processing week)		
	WWDDWW or DWW	Example:	05107 or 316
Lot indication with	Sales unit		
Method of application	Label		

8. Product features

8.1 Organoleptic features

View / Description	See attached picture
Taste	Typical for long matured, dried ham
Fragrance	Typical for long matured, dried ham
Texture	Firm
Colour	Meat-coloured

8.2 Physio-chemical characteristics at delivery

Parameter	Min.	Typical value	Max.
Water activity (aw-value)	0,85	0,9	0,92
pH-value	5,4	5,7	6,4

8.3 Mikrobiologische Merkmale

Micro-organism	After production		End of life
	Typical value	Max. value	Max. value
E. Coli	< 10/g	10 g	10 g
Enterobacteriaceae	< 100/g	500 g	500 g
Staphylococcus aureus	< 100/g	500 g	500 g
Salmonellae spp.	Absent/25g	Absent/25g	Absent/25g
Listeria monocytogenes	< 100/g	< 100/g	< 100/g

9. Strange objects detection

The product undergoes a metal detection? YES / NO	NO
Detection limit	

10. Packaging

10.1 Individual product

Type	thermoforming foil
Composition	PA/PE
Connection number VAL - I - PACK	11002001480
Environment	Airless
Length mm	370
Width mm	120
Height mm	Variable
Diameter mm	0
Weight g	Variable
EAN-code	28 21450 QQQQQ C of 95413617214506

10.2 Secondary packaging

Type	Woorden box
Composition	wood
Connection number Fost Plus	11002001480
Length mm	370
Width mm	140
Height mm	100
Weight g	0
Number of items per carton	1
EAN-code	28 21450 QQQQQ C of 95413617214506

10.3 Pallet

Type	Euro 80 x 120
Cartons / boxes per pallet	96
Number of layers per pallet	6
Height m	1
Weight Kg	+/- 400 kg

11. Manuel / Method of preparation

--

12. Picture





Created by	Chris Moens	Date:	8/08/2015
Modified by	-	Date:	-
Controlled and approved by	Dirk Cornelis	Date:	-
Signature			

Produkt-Spezifikation

1. Produkt-ID

Artikel-Nr	133		Herkunft:	KONVENTIONELL
Marke	GANDA HAM			
Handelsname	Ganda Schinken 1/2 gerauchert geschenk			
	NL	GANDA HAM 1/2 gerookt kado		
	FR	Jambon Ganda 1/2 fumé cadeau		
	EN	Ganda Ham 1/2 smoked gift		
	DE	Ganda Schinken 1/2 gerauchert geschenk		
Legal name				
Weitere Produktbeschreibung				
Erklärt Gewicht oder Volumen	2900	in g	ohne 'e'	
Produkt mit flüssigem Medium	NEIN			
Verkauft von variablem Gewicht	JA			
EAN-Kode(s)	28 21450 QQQQQ C of 95413617214506			

2. Identität

Name	VLEESWAREN CORMA		
Adresse	HAENHOUTSTRAAT 210 9070 DESTELBERGEN		
Tel	+ 32 9 353 74 10		
Fax	+ 32 9 353 74 25		
E-mail	info@ganda.be		
Website	http://www.ganda.be		
Mehrwertsteuernummer	BE 0421.155.291		
EKerl. Zulassungsnummer / Registrierung	B 376		
Intrastat-Code	0210 19 81		
BRC- und / oder IFS-Zertifizierung	Ja / Nein		JA
	Musterzulassungen		IFS versie versie6
	Zertifizierungsstelle		SGS
	Gültig bis		zie certificaat
ISO- und / oder HACCP-Zertifizierung	Ja / Nein	NEIN	
	Musterzulassungen		
	Zertifizierungsstelle		
	Gültig bis		
Andere Zertifikate	Ja / Nein	JA	JA
	Musterzulassungen	Autocontrole G-019	Autocontrole G-039
	Zertifizierungsstelle	SGS	SGS
	Gültig bis	zie certificaat	zie certificaat

2.1 Kontakte

Handel			Qualitäts	
	Name	Lieve Deprez	Name	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
Logistik			Notfall-Kontakt	
	Naam	Katty De Landtsheer	Name	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
Zustelldienst				
	Name	Katty De Landtsheer		
	Tel	+ 32 9 353 74 19		
	Fax	+ 32 9 353 74 25		
	E-mail	kdl@ganda.be		

4. Liste der Allergene und Nahrungsmittelunverträglichkeit

4.1. Obligatorische Angabe der Zutaten und ihre Derivate (gemäß die Richtlinie 2003/89/EG und die Europäische Richtlinie 2005/26/CE)

Solche Zutaten sind daraus gewonnene Bestandteile	Present als Zutat JA / NEIN	Falls vorhanden, den / die verantwortlichen Inhaltsstoff(e) in der Liste der Zutaten Geben Sie hier	Present t.g.v. möglich, aber unbeabsichtigte Kreuzkontamination JA / NEIN
Glutenhaltige Getreide [1]	Nein	0	Nein
Krebstiere	Nein	0	Nein
Eier	Nein	0	Nein
Fish	Nein	0	Nein
Erdnüsse	Nein	0	Nein
Soja	Nein	0	Nein
Milch (ausgenommen Laktose)	Nein		Nein
Laktose	Nein		Nein
Nüsse [2]	Nein	0	Nein
Sellerie	Nein	0	Nein
Senf	Nein	0	Nein
Sesamsamen	Nein	0	Nein
Lupine und Erzeugnissen auf Lupine	Nein	0	Nein
Weichtiere und Produkte basierend auf Weichtiere	Nein	0	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite (E220, E227 zu), mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/liter ausgedrückt als SO ₂	Nein	0	Nein

4.2. Weitere Inhaltsstoffe und ihre Derivate

Solche Zutaten sind daraus gewonnene Bestandteile	Present als Zutat JA / NEIN	Falls vorhanden, den / die verantwortlichen Inhaltsstoff(e) in dem Rezept Geben Sie hier	Present t.g.v. möglich, aber unbeabsichtigte Kreuzkontamination JA / NEIN
Ochse	Nein	0	Ja
Schweinefleisch	Ja	0	Nein
Henne	Nein	0	Nein
Mais	Nein	0	Nein
Kakao	Nein	0	Nein
Hefe	Nein	0	Nein
Hülsenfrucht	Nein	0	Nein
Zimt	Nein	0	Nein
Vanillin	Nein	0	Nein
Koriander	Nein	0	Nein
Karotte	Nein	0	Nein
Umbelliferae (Doldenblütler) [1]	Nein	0	Nein
Hinzugefügt Glutamat (E620 bis E625)	Nein	0	Nein
Hinzugefügt Guanylat & Inosinat (E626 bis E633)	Nein	0	Nein
Sorbate (E200 bis E203)	Nein	0	Nein
Benzoate und p-hydroxy-Benzoate (E210 bis E219)	Nein	0	Nein
Azo-Farbstoffe (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	Nein	0	Nein
Tartrazin (E102)	Nein	0	Nein
Aspartam (E951)	Nein	0	Nein
Cyclamate (E952)	Nein	0	Nein
Saccharin und Salze (E954)	Nein	0	Nein
Gallate (E310 bis E312)	Nein	0	Nein
BHA oder BHT (E320, E321)	Nein	0	Nein
Fructose	Nein	0	Nein
Saccharose	Nein	0	Nein

[1] Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut und Dinkel

[2] Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia

5. Enthalten sind, unterliegen Strahlung

Der Hersteller garantiert, dass das Produkt keine Zutat(en) enthält (WHO) der zu Strahlung ausgesetzt waren	JA / NEIN	JA
Wenn "NEIN", Frage bestrahlt(e) Zutat(en)		

6. Nährstoffzusammensetzung (gemäß die EU-Richtlinie 90/496/EWG)

Pro 100 g oder ml	g oder ml		
Pro portion (optional)	Pro portion in g oder ml		
6.1 Ernährungswerte	Einheit	Produkt verkauft als	
		Durchschnitt pro 100 g oder einen Teil	Durch Analyse (A) oder Berechnung (B)
Energetische Werte	Kcal	204	A
	Kj	855	A
Protein	g	30	A
Kohlenhydrate	g	<1	A
davon Zucker	g	0,5	A
davon Stärke (optional)	g	-	-
davon Polyole (optional)	g	-	-
Fette	g	9	A
davon gesättigt	g	3,6	A
davon mono ungesättigten (optional)	g	4,3	A
davon poly ungesättigten (optional)	g	1,1	A
davon Ω -6 Fettsäuren (optional)	g	0	-
davon Ω -3 Fettsäuren (optional)	g	0	-
davon trans (optional)	g	0	-
davon cholesterol (optional)	mg	0	-
Faser	g	0	-
Natrium	g	2,4	A
Salz (berechnet als Natrium x 2,5)	g	6	A

6.2 Produkte meldepflichtig über den Zusatz von Nährstoffen (KD. 3 März 1992)

Notifizierungsnummer	
----------------------	--

7. Besondere Lagerbedingungen**7.1 Nachhaltigkeit**

Nachhaltigkeit nach der Produktion	Tage	150
Nachhaltigkeit in der Versorgung	Tage	120
Temperatur bei der Ankunft	°C	Max.7°C
Lagertemperatur vorzugsweise	°C	max 7°C
Zusammensetzung des Schutzatmosphäre	Gase und ihre Beziehung	Vacuum
Nach dem Öffnen	Tage	45
Aufbewahrung nach der Öffnung		Kühl und trocken bewahren

7.2 Angabe der Nachhaltigkeit

Als Indikator für die Nachhaltigkeit	"Mindesthaltbarkeitsdatum" = "Best before..."		
Nachhaltigkeit Indikator	Tag / Monat / Jahr	Beispiel:	01.03.07
Haltbarkeit Indikator auf	Verkaufseinheit		
Art der Anwendung	Etikett		
Messung Referenzproben	Nein	Probe-Frequenz:	0

7.3 Angabe des Loses (charge)

Charge Identifizierung	Verarbeitung Woche, Tag der Verarbeitung, Versorgung mit frischem Fleisch oder kollektives Schicksal (Tag und Woche der Verarbeitung)		
	WWDDWW oder DWW	Beispiel:	05107 oder 316
Charge identifizierung im	Verkaufseinheit		
Art der Anwendung	Etikett		

8. Produkteigenschaften

8.1 Geschmackseigenschaften

Profil / Beschreibung	Siehe beigefügtes Foto
Geschmack	Typisch für lange gereift getrocknetem Schinken
Duft	Typisch für lange gereift getrocknetem Schinken
Textur	Solide
Farbe	Fleischfarbene

8.2 Physio-chemische Eigenschaften bei Lieferung

Parameter	Min.	Typischer Wert	Max.
Wasseraktivität (aw-Wert)	0,85	0,9	0,92
pH-Wert	5,4	5,7	6,4

8.3 Mikrobiologische Merkmale

Mikroorganismus	Nach der Produktion		End of life
	Typischer Wert	Max. Wert	Max. Wert
E. Coli	< 10/g	10 g	10 g
Enterobacteriaceae	< 100/g	500 g	500 g
Staphylococcus aureus	< 100/g	500 g	500 g
Salmonellae spp.	Abwesend/25g	Abwesend/25g	Abwesend/25g
Listeria monocytogenes	< 100/g	< 100/g	< 100/g

9. Fremde Objekterkennung

Das Produkt unterliegt einem Metall? JA / NEIN	NEIN
Nachweisgrenze	

10. Verpackung

10.1 Produkt Individuelle

Typ	Tiefziehen folie
Zusammensetzung	PA/PE
Mitgliedsnummer VAL - I - PACK	11002001480
Umwelt	Vakuum
Länge mm	370
Breite mm	120
Höhe mm	Variabel
Durchmesser mm	0
Gewicht g	Variabel
EAN-Kode	28 21450 QQQQ C of 95413617214506

10.2 Umverpackung

Typ	Holzkiste
Zusammensetzung	Holz
Mitgliedsnummer Fost Plus	11002001480
Länge mm	370
Breite mm	140
Höhe mm	100
Gewicht g	0
Anzahl Stück pro Karton	1
EAN-Kode	28 21450 QQQQ C of 95413617214506

10.3 Pallet

Typ	Euro 80 x 120
Kartons / Container pro Palette	96
Anzahl der Lagen pro Palette	6
Höhe m	1
Gewicht Kg	+/- 400 kg

11. Anleitung / Methode der Zubereitung

--

12. Foto



Erstellt von	Chris Moens	Datum:	8/08/2015
Bearbeitet von	-	Datum:	-
Gesteuert und genehmigt durch	Dirk Cornelis	Datum:	-
Unterschrift			