



Product specificatiefiche

1. Product identificatie

Artikelnummer	650	Afkomst:	NIET BIO
Merk	GANDA HAM		
Handelsnaam	Gedroogd Angus rundvlees 1/2		
NL	Gedroogd Angus rundvlees 1/2		
FR	Viande de boeuf séché Angus 1/2		
EN	Dry cured Angus Beef 1/2		
DE	Getrockned Angus 1/2		
Wettelijke verkoopsbenaming	drooggezouten rundvlees		
Bijkomende productbeschrijving	Licht gezouten en gedroogd rundvlees, minimum droogtijd van 9 maanden, opgekuist en vacuum verpakt		
Gedeclareerd gewicht of volume	variabel +/-1,100 kg	in g	zonder 'e'
Product met opgietsloefstof	NEEN		
Verkocht per variabel gewicht	JA		Nkdw
EAN-code(s)	28 44513 QQQQC of (01)95413617445139(3103)GGGGG(15)JJMDD(10)LLLLL		

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	02102090		
BRC- en / of IFS-certificatie	Ja / Neen		JA
	Soort certificaten		IFS versie 6
	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	Karel De Wolf	Naam	Chris Moens
Tel	+ 32 9 326 81 86	Tel	+32 9 353 74 17
Fax	+ 32 9 353 74 25	Fax	+32 9 353 74 25
E-mail	kdw@ganda.be	E-mail	cm@ganda.be
Logistiek	Contact bij noodgevallen		
Naam	Katty De Landsheer	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 Landsheer		
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.)
Rundvlees Angus		USA	95	
Zeezout		Frankrijk/Italië	5	

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 eindproduct werd 190 g rundvlees 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	Ja	platte bil	
Varken	Neen		Ja
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
Sorbiten (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 berekening (B)
Energetische waarden	Kcal	294	A
	Kj	1230	A
Eiwitten	g	35	A
Koolhydraten	g	2,5	A
waarvan suikers	g	1	A
waarvan zetmeel (optioneel)	g	-	-
waarvan polyolen (optioneel)	g	-	-
Vetten	g	16	A
waarvan verzadigd	g	7,2	A
waarvan mono-onverzadigd (optioneel)	g	8,4	A
waarvan poly-onverzadigd (optioneel)	g	0,4	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	1,6	A
Zout (berekend als Natrium x 2,5)	g	4	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	365
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:	01.03.16
Houdbaarheidsaanduiding op	Verkoopseenheid		
Manier van aanbrengen	Etiket		
Houden van referentiestalen	Ja	Bemonsteringsfrequentie:	Per lot

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, gedroogd rundvlees (milde smaak, licht gezouten)
Geur	Typisch voor lang gerijpte, gedroogd rundvlees (rijk aroma)
Textuur	Vast
Kleur	roze-bruin

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	5000 g
Staphylococcus aureus	< 100/g	500 g	5000 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	280 mm
Breedte mm	200 mm
Hoogte mm	90 mm
Diameter mm	
Tarra verpakking	27 gram
EAN-code	28 44513 QQQQQC of (01)95413617445139(3103)GGGGGG(15)JJMMDD(10)LLLLLL

10.2 Omverpakking

Type	doos
Samenstelling	karton
Aansluitingsnummer Fost Plus	11002001480
Lengte mm	235
Breedte mm	135
Hoogte mm	190
Gewicht g	89
Aantal stuks per karton	2
EAN-code	28 44513 QQQQQC of (01)95413617445139(3103)GGGGGG(15)JJMMDD(10)LLLLLL

10.3 Pallet

Type	Euro 80 x 120
Aantal kartons per pallet	168
Aantal lagen per pallet	6
Hoogte m	1,3
Gewicht Kg	variabel

11. Gebruiksaanwijzing / Methode van bereiden

--

12. Foto

Opgesteld door	Chris Moens	Datum:	19/04/2013
Gewijzigd door	Chris Moens	Datum:	28/07/2014
Gecontroleerd en goedgekeurd door	Dirk Cornelis	Datum:	-
Handtekening			

Specification Produit

1. Identification produit

Numéro d'article	650	Origine:	NON BIO
Marque	GANDA HAM		
Dénomination de vente commercial	Viande de boeuf séché Angus 1/2		
	NL	Gedroogd Angus rundvlees 1/2	
	FR	Salaisons CORMA SA	
	EN	Dry cured Angus Beef 1/2	
	DE	Getrockned Angus 1/2	
Dénomination de vente légal			
Description de produit			
Poids ou volume déclaré	variabel +/-1,100 kg	en g	sans 'e'
Produit avec liquide de couverture	NON		
Vendu par poids variable	OUI		
Code(s) EAN	(01)95413617445139(3103)GGGGGG(15)JJMMDD(10)LLLLLL		

2. Identité

Nom	Salaisons CORMA SA		
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	02102090		
Certification du produit BRC et / ou IFS	Oui / Non	NON	OUI
	Type de certificat(s)	0%	IFS versie 6
	Organisme de certification	0%	SGS
	Valable jusqu'au	0/01/1900	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	Karel De Wolf	Nom	Chris Moens
Tel	+ 32 9 326 81 86	Tel	+32 9 353 74 17
Fax	+ 32 9 353 74 25	Fax	+32 9 353 74 25
E-mail	kdw@ganda.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		

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.)
Viande de boeuf Angus		USA	94	
Sel marin		France/Italy	5	
			#VERW!	

3.2 Mentions supplémentaires sur l'emballage	OUI / NON
"Conditionné sous atmosphère protectice"	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 190 g de la viande de boeuf

3.4 OGM et ingrédients issus d'OGM (selon le règlement (CE) n°s 834/2007 et 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	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 SO ₂	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	Oui	platte bil	Oui
Porc	Non	0	Oui
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	294	A
	Kj	1230	A
Protéines	g	35	A
Glucides	g	2,5	A
dont sucres	g	1	A
dont amidon (optionnel)	g	-	-
dont polyols (optionnel)	g	-	-
Lipides	g	16	A
dont saturés	g	7,2	A
dont mono-insaturés (optionnel)	g	8,4	A
dont poly-insaturés (optionnel)	g	0,4	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	1,6	A
Sel (calculé comme sodium x 2,5)	g	4	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	Oui	Fréquence d'échantillonnage:	Par lot

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 riche et typique
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 detection	0

10. Emballage

10.1 Produit individuel

Type	Cuvette en plastique
Composition	PA/PE
Numéro d'adhésion VAL - I - PACK	11002001480
Environnement	Sous vide
Longueur mm	280 mm
Largeur mm	200 mm
Hauteur mm	90 mm
Diamètre mm	0
Poids g	27 gram
Code EAN	(01)95413617445139(3103)GGGGGG(15)JMMDD(10)LLLLLL

10.2 Colis

Type	Carton
Composition	Vieux papiers
Numéro d'adhésion Fost Plus	11002001480
Longueur mm	235
Largeur mm	135
Hauteur mm	190
Poids g	89
Nombre de pièces par carton	2
Code EAN	(01)95413617445139(3103)GGGGGG(15)JMMDD(10)LLLLLL

10.3 Palette

Type	Euro 80 x 120
Nombre de cartons / boîtes par palette	168
Nombre de couches par palette	6
Hauteur m	1,3
Poids Kg	variabel

11. Mode d'emploi / Mode de préparation

12. Photo



Créé par	Mieke Beel	Date:	19/12/2011
Modifié par	Chris Moens	Date:	28/07/2014
Examiné et approuvé par	Dirk Cornelis	Date:	-
Signature			

Product specifications

1. Product identity

Article number	650		Origin:	NOT ORGANIC
Brand	GANDA HAM			
Commercial productname	Dry cured Angus Beef 1/2			
	NL	Gedroogd Angus rundvlees 1/2		
	FR	Viande de boeuf séché Angus 1/2		
	EN	Dry cured Angus Beef 1/2		
	DE	Getrockned Angus 1/2		
Legal name	Air dried ham			
Additional productname				
Declared weight or volume	variabel +/-1,100 kg	in g	without 'e'	
Product in liquid medium	NO			
Sold by variable weight	YES			
EAN-code(s)	28 44513 QQQQQC of (01)95413617445139(3103)GGGGGG(15)JMMDD(10)LLLLLL			

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	02102090		
BRC- and / or IFS-certification	Yes / No	NO	YES
	Type certificate	0%	IFS versie 6
	Certification body	0%	SGS
	Valid until	0/01/1900	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	Karel De Wolf	Name	Chris Moens
Tel	+ 32 9 326 81 86	Tel	+32 9 353 74 17
Fax	+ 32 9 353 74 25	Fax	+32 9 353 74 25
E-mail	kdw@ganda.be	E-mail	cm@ganda.be
Logistics	Emergency contact		
Naam	Katty De Landsheer	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 Landsheer		
Tel	+ 32 9 353 74 19		
Fax	+ 32 9 353 74 25		
E-mail	kdl@ganda.be		

3. Product composition

3.1 Product composition

0650 Angus half_OK.xls

English

0

Ingredients	If necessary composition of compounds	Country / Region of Origin	% in recipe	Remarks
				(Indication of reconstruction, carryover additives / technological auxiliary substances, etc.)
Beef meat		USA	94	
Seasalt		France/Italy	5	
			#VERW!	

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.% cocoa,% alcohol, ...)	
100 g product is prepared with 190 beef	

3.4 Ingredients derived from GMO's and GMO	
(according to the regulation (EC) n°s 834/2007 and 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/EC 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	Yes	platte bil	Yes
Pig	No	0	Yes
Chicken	No	0	No
Corn	No	0	No
Cocoa	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	294	A
	Kj	1230	A
Protein	g	35	A
Carbohydrates	g	2,5	A
of which sugars	g	1	A
of which starch (optional)	g	-	-
of which polyols (optional)	g	-	-
Fats	g	16	A
of which saturates	g	7,2	A
of which mono-unsaturated (optional)	g	8,4	A
of which poly-unsaturated (optional)	g	0,4	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	1,6	A
Salt (calculated as sodium x 2,5)	g	4	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	365
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	Yes	Sampling frequency:	Par fate

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	Pink-brown

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	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. Strange objects detection

The product undergoes a metal detection? YES / NO	NO
Detection limit	0

10. Packaging

10.1 Individual product

Type	Dish
Composition	PA/PE
Connection number VAL - I - PACK	11002001480
Environment	Airless
Length mm	280 mm
Width mm	200 mm
Height mm	90 mm
Diameter mm	0
Weight g	27 gram
EAN-code	7 885000 000000 of (01)95413617445139(3103)GGGGGG(15)JMMDD(10)

10.2 Secondary packaging

Type	Carton
Composition	Recycled fiber

Connection number Fost Plus	11002001480
Length mm	235
Width mm	135
Height mm	190
Weight g	89
Number of items per carton	2
EAN-code	8 000000 of (01)95413617445139(3103)GGGGGG(15)JJMMDD(10

10.3 Pallet

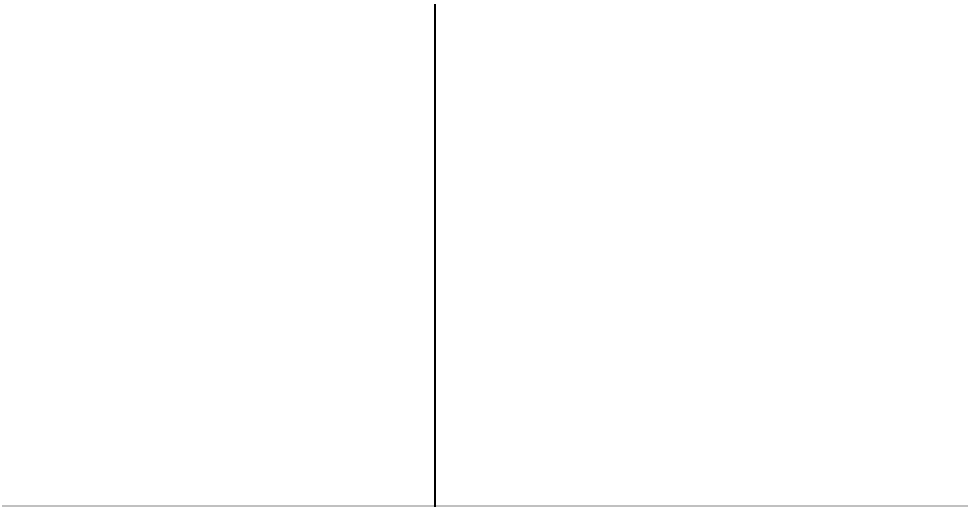
Type	Euro 80 x 120
Cartons / boxes per pallet	168
Number of layers per pallet	6
Height m	1,3
Weight Kg	variabel

11. Manuel / Method of preparation

12. Picture



Created by	Mieke Beel	Date:	19/12/2011
Modified by	Chris Moens	Date:	28/07/2014
Controlled and approved by	Dirk Cornelis	Date:	-
Signature			



Produkt-Spezifikation

1. Produkt-ID

Artikel-Nr	650	Herkunft:	KONVENTIONELL
Marke	GANDA HAM		
Handelsname	Angus gedroogd 1/2		
	NL	Angus gedroogd 1/2	
	FR	Angus séché 1/2	
	EN	Angus dried 1/2	
	DE	Angus getrockened 1/2	
Legal name			
Weitere Produktbeschreibung			
Erklärt Gewicht oder Volumen	variabel +/-1,100 kg	in g	ohne 'e'
Produkt mit flüssigem Medium	NEIN		
Verkauft von variablem Gewicht	JA		
EAN-Kode(s)	28 44513 QQQQOC of (01)95413617445139(3103)GGGGGG(15)JJMMDD(10)LLLLLL		

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	02102090		
BRC- und / oder IFS-Zertifizierung	Ja / Nein	NEIN	JA
	Musterzulassungen	0%	IFS versie 6
	Zertifizierungsstelle	0%	SGS
	Gültig bis	0/01/1900	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	Karel De Wolf	Name	Chris Moens
Tel	+ 32 9 326 81 86	Tel	+32 9 353 74 17
Fax	+ 32 9 353 74 25	Fax	+32 9 353 74 25
E-mail	kdw@ganda.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		

3. Präparat Zusammensetzung

3.1 Präparat Zusammensetzung

Rohstoff / Zutat / Zusatzstoff (E-Nummer)	Falls notwendig, die Zusammensetzung der zusammengesetzten Zutaten	Land / Region of Origin	% in Rezept	Kommentare
				(Angabe der Rekonstitution Verschleppung Zusatzstoffe / Verarbeitungshilfsstoffe, etc.)
Rinderfleisch		USA	94	
Meersalz		Frankreich/Italien	5	
			#VERW!	

3.2 Zusätzliche Informationen auf der Verpackung	JA / NEIN
"Verpackt in einer schützenden Atmosphäre"	NEIN
"Mit Süßungsmittel (n)"; unter Angabe der rechtlichen Namen	NEIN
"Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)"; unter Angabe der rechtlichen Namen	NEIN
"Enthält eine Phenylalaninquelle"	NEIN
"Den Verbrauch von mehr als der g / Tag kann abführend wirken" oder "Kann bei übermäßigem Verzehr abführend Wirkung haben" (Produkte mit Polyolen)	NEIN
3.3 Andere Einträge über die gesetzlichen Verpackung (z.B.% Kakao,% Alkohol, ...)	
Für 100 g Produkt ist 190 g Rindfleisch gebraucht	

3.4 GVO-Zutaten aus GVO (gemäß der Verordnung (EG) n°s 834/2007 und 889/2008)		
Der Hersteller garantiert, das Produkt enthält keine Bestandteile keine Zutaten kennzeichnungspflichtig nach der Verordnung (EG) 834/2007 und 889/2008	JA / NEIN	JA
Falls NEIN, die GVO oder Zutat(en) von GVO		

4. Liste der Allergene und Nahrungsmittelenverträglichkeit			
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	Ja	platte bil	Ja
Schweinefleisch	Nein	0	Ja
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	294	A
	Kj	1230	A
Protein	g	35	A
Kohlenhydrate	g	2,5	A
davon Zucker	g	1	A

davon Stärke (optional)	g	-	-
davon Polyole (optional)	g	-	-
Fette	g	16	A
davon gesättigt	g	7,2	A
davon mono ungesättigten (optional)	g	8,4	A
davon poly ungesättigten (optional)	g	0,4	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	1,6	A
Salz (berechnet als Natrium x 2,5)	g	4	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	365
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	Ja	Probe-Frequenz:	Pro Ladung

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	Rosa-braun

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	5000 g
Staphylococcus aureus	< 100/g	500 g	5000 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	0

10. Verpackung

10.1 Produkt Individuelle

Typ	Kunststoffbehälter
Zusammensetzung	PA/PE
Mitgliedsnummer VAL - I - PACK	11002001480
Umwelt	Vakuum
Länge mm	280 mm
Breite mm	200 mm
Höhe mm	90 mm
Durchmesser mm	0
Gewicht g	27 gram
EAN-Kode	QQQQQC of (01)95413617445139(3103)GGGGGG(15)JMMDD(10

10.2 Umverpackung

Typ	Karton
Zusammensetzung	Altpapier
Mitgliedsnummer Fost Plus	11002001480
Länge mm	235
Breite mm	135
Höhe mm	190
Gewicht g	89
Anzahl Stück pro Karton	2
EAN-Kode	QQQQQC of (01)95413617445139(3103)GGGGGG(15)JMMDD(10

10.3 Pallet

Typ	Euro 80 x 120
Kartons / Container pro Palette	168
Anzahl der Lagen pro Palette	6
Höhe m	1,3
Gewicht Kg	variabel

11. Anleitung / Methode der Zubereitung

--

12. Foto





Erstellt von	Mieke Beel	Datum:	19/12/2011
Bearbeitet von	Chris Moens	Datum:	28/07/2014
Gesteuert und genehmigt durch	Dirk Cornelis	Datum:	-
Unterschrift			

