



Specificatie/Spécification/Spesifikation/Specification

Productnaam/Nom du produit/Produktname/Product name



- 123 | **Ganda ham met olijven**
| **Jambon Ganda avec olives**
| **Ganda Schinken mit Oliven**
| **Ganda ham with olives**

Merksnaam/Nom de marque/Markenname/Brand name

Ganda ham

Ingrediënten/Ingrédients/Zutaten/Ingredients

Varkensham, zeezout, zwarte en groene olijven (<1%), glucosestroop

Jambon de porc, sel marin, olives noires et vertes (<1%), sirop de glucose

Schweineschinken, Meersalz, schwarze und grüne Oliven (<1%), Glucosesirup

Porc ham, seasalt, black and green olives (< 1%), glucose syrup

Bereidingswijze/Méthode de préparation/Zubereitungsart/Preparation method

Zo koud mogelijk versnijden om dunne en gelijkvormige plakjes te bekommen. Om de plakjes te consumeren deze op kamertemperatuur brengen voor een vollere smaak en aroma.

Couper le plus froid possible pour obtenir des tranches fines et uniformes. Pour consommer les tranches, portez-les à température ambiante pour un goût et un arôme plus complet.

So kalt wie möglich schneiden, um dünne und gleichmäßige Scheiben zu erhalten. Um die Scheiben zu verzehren, bringen Sie sie auf Raumtemperatur für einen volleren Geschmack und ein volleres Aroma.

Cut as cold as possible to obtain thin and uniform slices. To consume the slices, bring them to room temperature for a fuller taste and aroma.

KWID/QUID

Voor 100g product werd X g varkensvlees gebruikt/100g produit est préparé avec X g de jambon

In 100g Endprodukt ist X g Schweinefleisch verwendet/100 g final product is prepared with X g of porc meat

X= 175

Voedingswaarden/Valeurs Nutritionnelles/Nährwertangaben/Nutritional values

Energie/Énergie/Brennwert/Energy	204 kcal
	855 kJ
Vetten/Matières grasses/Fett/Fat	9,0 g
waarvan verzadigd/dont saturées/davon gesättigt/of which saturated	3,6 g
Koolhydraten/Glucides/Kohlenhydrate/Carbohydrates	0,7 g
waarvan suikers/dont sucres/davon Zucker/of which sugars	0,5 g
Vezels/Fibres alimentaires/Ballaststoffe/Fiber	0,0 g
Eiwitten/Protéines/Eiweiss/Protein	30,0 g
Zout/Sel/Salz/Salt	5,50 g
pH	5,8
a _w	0,91

Certificatie/certification/Zertifizierung

IFS Food (unannounced)



ACS (gids/guide/Anleitung) 019



Specificatie/Spécification/Spesifikation/Specification

Houdbaarheid/Durée de conservation/Nachhaltigkeit/Shelf-life

Houdbaarheid na productie/Durée de conservation après production/ Nachhaltigkeit nach der Produktion/Shelf-life after production (max 7°C)	365 Dagen/Jours/Tage/Days
Houdbaarheid bij levering/Durée de conservation après livraison/ Nachhaltigkeit in der Versorgung/Shelf-life at delivery (max 7°C)	120 Dagen/Jours/Tage/Days

Vacuum verpakt/Emballé sous vide/Vakuum verpackt/Vacuum packed

Microbiologische waarden/Critères microbiologiques/Microbiologische Kriterien/Microbiological standards

	Target (CFU/g)	Tolerance (CFU/g)	Beste before date (CFU/g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10	100	100
<i>Salmonella spp.</i>	absent/25g	absent/25g	absent/25g
<i>Coagulase-positive staphylococci</i>	< 100	500	5000
<i>E. Coli</i>	< 100	500	5000

Allergenen/Allergènes/Allergene/Allergens

Gluten/Gluten/Gluten/Gluten	-
Schaaldieren/Crustacés/Krebstiere/Crustaceans	-
Eieren/Oeufs/Eier/Eggs	-
Vis/Poisson/Fish/Fish	-
Pinda/Arachide/Erdnüsse/Peanut	-
Soja/Soja/Soja/Soya	-
Melk/Lait/Milch/Milk	-
Noten/Noix/Nüsse/Nuts	-
Selderij/Céleri/Sellerie/Celery	-
Mosterd/Moutarde/Senf/Mustard	-
Sesamzaad/Grains de sésame/Sesamsamen/Sesame	-
Lupine/Lupine/Lupine/Lupin	-
Weekdieren/Mollusque/Weichtiere/Molluscs	-
Zwavel dioxide en sulfieten/Anhydride sulfureux et sulfites/ Schwefeldioxid und Sulfite/Sulfur dioxide and sulphites (>10mg/kg of >10mg/L SO ₂)	-
+ Aanwezig/Présent/Anwesend/Present	
- Afwezig/Absent/Abwesend/Absent	
? Kan sporen bevatten/Peut contenir des traces/Kan sporen enthalten/May contain traces	

Eindproductinformatie/Information du produit fini/Produktinformationen/Product information

GGO/OGM/GVO/GMO	Afwezig/Absent/Abwesend/Absent
Bestraling/Irradiation/Bestrahlung/Irradiation	Afwezig/Absent/Abwesend/Absent
Metaaldetectie/détection de metal/Metaldetektion/Metal detection	Afwezig/Absent/Abwesend/Absent

Verpakking/Emballage/Verpackung/Packaging

	Netto	Tarra	Bruto
1 Eenheid/Pièce/Stück/Unit	5,400 kg (*)	0,040 kg	5,440 kg
1 Karton/Carton/Karton/Carton	16,200 kg	0,500 kg	16,820 kg
= 3 Eenheden/Pièces/Stücke/Units			
1 Pallet/Palette/Palette/Pallet	518 kg	21 kg	559 kg
= 32 Kartons/Cartons/Kartons/Cartons			

(*) variabel/variable

EAN13 OF EAN 128

1 Eenheid/Pièce/Stück/Unit	28 66305 QQQQC of (01)95413617663052 (3103)GGGGGG (15)JMMDD (10) LLLLLL
1 Kartons/Cartons/Kartons/Cartons	28 66305 QQQQC of (01)95413617663052 (3103)GGGGGG (15)JMMDD (10) LLLLLL

Laatste wijziging op/Dernière modification le/letzte Änderung am/Last modified at

25/07/2019