



Specificatie/Spécification/Spesifikation/Specification

Productnaam/Nom du produit/Produktname/Product name



| | |
|-----|-------------------------------------|
| 124 | Ganda ham met olijven 1/2 BLOK |
| | Jambon Ganda avec olives 1/2 BLOC |
| | Ganda Schinken mit Oliven 1/2 Block |
| | Ganda ham with olives 1/2 bloc |

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/Vakuüm verpakt/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/Metalldetektion/Metal detection | Afwezig/Absent/Abwesend/Absent |

Verpakking/Emballage/Verpackung/Packaging

| | Netto | Tarra | Bruto |
|--------------------------------------|-----------|----------|-----------|
| 1 Eenheid/Pièce/Stück/Unit | 2,200 kg | 0,040 kg | 2,240 kg |
| 1 Karton/Carton/Karton/Carton | 17,600 kg | 0,500 kg | 18,420 kg |
| = 8 Eenheden/Pièces/Stücke/Units | | | |
| 1 Pallet/Palette/Palette/Pallet | 563 kg | 21 kg | 610 kg |
| = 32 Kartons/Cartons/Kartons/Cartons | | | |

EAN13 OF EAN 128

| | |
|-----------------------------------|---|
| 1 Eenheid/Pièce/Stück/Unit | (01)95413617663045 (3103)GGGGG (15)JJMMDD (10) LLLLLL |
| 1 Kartons/Cartons/Kartons/Cartons | (01)95413617663045 (3103)GGGGG (15)JJMMDD (10) LLLLLL |

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

25/06/2019