



Opgesteld door	Mieke Beel	Datum:	19/12/2011
Gewijzigd door	Chris Moens		10/08/2014
Gecontroleerd en goedgekeurd door	Dirk Cornelis	Datum:	-
Handtekening			



## Specification Produit

### 1. Identification produit

Numéro d'article	B149		Origine:	BIO
Marque	GANDA HAM			
Dénomination de vente commercial	Jambon Ganda 1/2 bloc BIO			
	NL	GANDA HAM 1/2 blok BIO		
	FR	Jambon Ganda 1/2 bloc BIO		
	EN	Ganda Ham 1/2 bloc BIO		
	DE	Ganda Schinken 1/2 block BIO		
Dénomination de vente légal				
Description de produit				
Poids ou volume déclaré	2700	en g	sans 'e'	
Produit avec liquide de couverture	NON			
Vendu par poids variable	OUI			
Code(s) EAN	28 28724 QQQQQ C			

### 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		NON
	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)		
	Organisme de certification		
	Valable jusqu'au		
D'autres certificats	Oui / Non	OUI	OUI
	Type de certificat(s)	Autocontrole G-019	BIO
	Organisme de certification	SGS	CERTISYS BE - BIO 01
	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		



**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 <small>(Indication de reconstitution, carry over additifs / aides auxiliaires technologiques, etc.)</small>
Jambon du porc		agriculture UE	94	origine BIO
Sel marin		France/Italy	6	

**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, ...)**

BIO = issu de l'agriculture biologique, contrôlé par Certisys BE - BIO -01  
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	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	0	Non
Lactose	Non	0	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 <sub>2</sub>	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

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 énergétiques	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 polyvois (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	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		