



Product specificatiefiche

1. Product identificatie

Artikelnummer	613		Afkomst:	NIET BIO
Merk	GANDA HAM			
Handelsnaam	Everzwijnham Grand Cru 80 g			
	NL	Everzwijnham Grand Cru 80 g		
	FR	Jambon de sanglier séché Grand Cru 80 g		
	EN	Wild boar Ham Grand Cru 80 g		
	DE	Luftgetrocknetes Wildschweinschinken Grand cru 80 g		
Wettelijke verkoopsbenaming	drooggezouten rundvlees			
Bijkomende productbeschrijving	Licht gezouten en gedroogd everzwijnvlees, minimum droogtijd van 9 maanden, opgekuist, versneden en verpakt onder beschermende atmosfeer en in een "sleeve" verpakt			
Gedeclareerd gewicht of volume	80	in g	met 'e'	
Product met opgietsvloeistof	NEEN			
Verkocht per variabel gewicht	NEEN		Nkdw	
EAN-code(s)	54 13617 00613 9			

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	02101981		
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	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 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.)
Everzwijn		België/Oost-Europa	95	
Zeezout		Frankrijk/Italië	5	

3.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

JA / NEEN

"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	JA
" 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 Everzwijnham 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	Everzwijnham	
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 berekening (B)
Energetische waarden	Kcal	183	A
	Kj	771	A
Eiwitten	g	29,5	A
Koolhydraten	g	0,6	A
waarvan suikers	g	<0,5	A
waarvan zetmeel (optioneel)	g	-	-
waarvan polyolen (optioneel)	g	-	-
Vetten	g	7	A
waarvan verzadigd	g	2,4	A
waarvan mono-onverzadigd (optioneel)	g	3,6	A
waarvan poly-onverzadigd (optioneel)	g	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	2,1	A
Zout (berekend als Natrium x 2,5)	g	5,25	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	60	
Houdbaarheid bij levering	Dagen	50	
Temperatuur bij aankomst	°C	max. 7°C	
Bewaartemperatuur bij voorkeur	°C	ongeopend : omgevingstemperatuur < 20°C // geopend max. 7°C	
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding	30% CO ₂ 70% N	
Houdbaarheid na openen	Dagen	5	
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 aanbrenen	Etiket		
Houden van referentiestalen	Ja	Bemonsteringsfrequentie:	Per lot
7.3 Aanduiding van de partij (lot)			
Lotaanduiding d.m.v.	Verwerkingsweek, werkdag, aanvoer vers vlees of verzamellot (verwerkingsdag en verwerkingsweek)		
	WWDDWW of DWW	Voorbeeld:	05107 of 316
Lotaanduiding op	Verkoopseenheid		
Manier van aanbrenen	Etiket		
8. Productkenmerken			
8.1 Organoleptische kenmerken			
Uitzicht / Beschrijving	plakje onregelmatig ovaal van vorm		
Smaak	Mild		
Geur	Typisch voor lang gerijpte, gedroogd rundvlees		
Textuur	Vast		
Kleur	Bruin-rood		

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

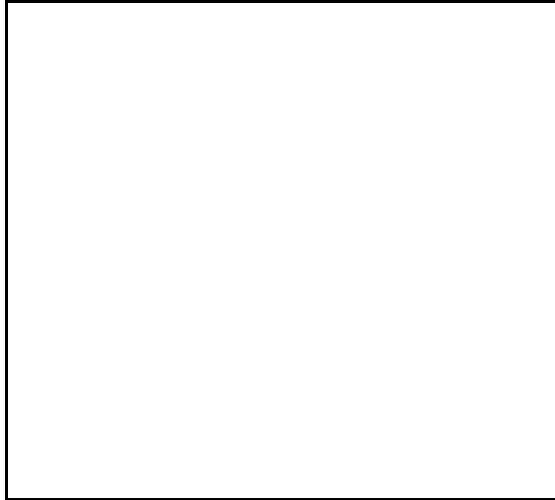
9. Vreemde voorwerpen detectie	
Het product ondergaat een metaaldetectie? JA / NEEN	JA
Detectielimiet	2,5 MM FERROUS 2,5 MM NON FERROUS 3,5 MM STAINLESS STEEL

10. Verpakking	
10.1 Individueel product	
Type	Folie (diep trek)
Samenstelling	folie + sleeve
Aansluitingsnummer Fost Plus	010425
Milieu	MAP
Lengte mm	240
Breedte mm	200
Hoogte mm	10
Diameter mm	
Gewicht g	50
EAN-code	54 13617 00613 9

10.2 Omverpakking	
Type	Karton
Samenstelling	Gerecycleerde vezels
Aansluitingsnummer Fost Plus	010425
Lengte mm	298
Breedte mm	200
Hoogte mm	83
Gewicht g	196
Aantal stuks per karton	8
EAN-code	54 13617 08613 1

10.3 Pallet	
Type	Euro 80 x 120
Aantal kartons per pallet	156
Aantal lagen per pallet	12
Hoogte m	1,20
Gewicht Kg	+/-170

11. Gebruiksaanwijzing / Methode van bereiden	

12. Foto

Opgesteld door	Chris Moens	Datum:	10/12/13
Gewijzigd door	Chris Moens	Datum:	28/11/14
Gecontroleerd en goedgekeurd door	Dirk Cornelis	Datum:	-
Handtekening			

Specification Produit

1. Identification produit

Numéro d'article	613	Origine:	NON BIO
Marque	GANDA HAM		
Dénomination de vente commercial			
NL	Everzwijnham Grand Cru 80 g		
FR	Jambon de sanglier séché Grand Cru 80 g		
EN	Wild boar Ham Grand Cru 80 g		
DE	Luftgetrocknetes Wildschweinschinken Grand cru 80 g		
Dénomination de vente légal			
Description de produit			
Poids ou volume déclaré	80	en g	avec 'e'
Produit avec liquide de couverture	NON		
Vendu par poids variable	NON		
Code(s) EAN	54 13617 00613 9		

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	02101981		
Certification du produit BRC et / ou IFS	Oui / Non		OUI
	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)	Autocontrôle G-019	Autocontrôle 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 Landsheer	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 Landsheer		
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.)
Jambon de sanglier		Belgique/Europe -Orienta	95	
Sel marin		France/Italy	5	

3.2 Mentions supplémentaires sur l'emballage

OUI / NON

"Conditionné sous atmosphère protectice"	OUI
"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 jambon de sanglier

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 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	Everzwijnham	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 énergétiques	Kcal	183	A
	Kj	771	A
Protéines	g	29,5	A
Glucides	g	0,6	A
dont sucres	g	<0,5	A
dont amidon (optionnel)	g	-	-
dont polyols (optionnel)	g	-	-
Lipides	g	7	A
dont saturés	g	2,4	A
dont mono-insaturés (optionnel)	g	3,6	A
dont poly-insaturés (optionnel)	g	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	2,1	A
Sel (calculé comme sodium x 2,5)	g	5,25	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	60
Durée de conservation après livraison	Jours	50
Température à la livraison	°C	max. 7°C
Température de conservation de préférence	°C	ongepend : omgevingstemperatuur < 20°C // geopend max. 7°C
Composition de l'atmosphère protectrice	Gaz et leur proportion	30% CO2 70% N
Durée de conservation après ouverture	Jours	5
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 de séchage
Texture	Ferme
Couleur	Brun-rouge

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 étrangers

Le produit subit une détection de métal? OUI / NON	OUI
Limite de detection	2,5 MM FERROUS 2,5 MM NON FERROUS 3,5 MM STAINLESS STEEL

10. Emballage

10.1 Produit individuel

Type	Cuvette en plastique
Composition	folie + sleeve
Numéro d'adhésion Fost Plus	010425
Environnement	MAP
Longueur mm	240
Largeur mm	200

Hauteur mm	10
Diamètre mm	0
Poids g	50
Code EAN	54 13617 00613 9

10.2 Colis

Type	Carton
Composition	Vieux papiers
Numéro d'adhésion Fost Plus	010425
Longueur mm	298
Largeur mm	200
Hauteur mm	83
Poids g	196
Nombre de pièces par carton	8
Code EAN	54 13617 08613 1

10.3 Palette

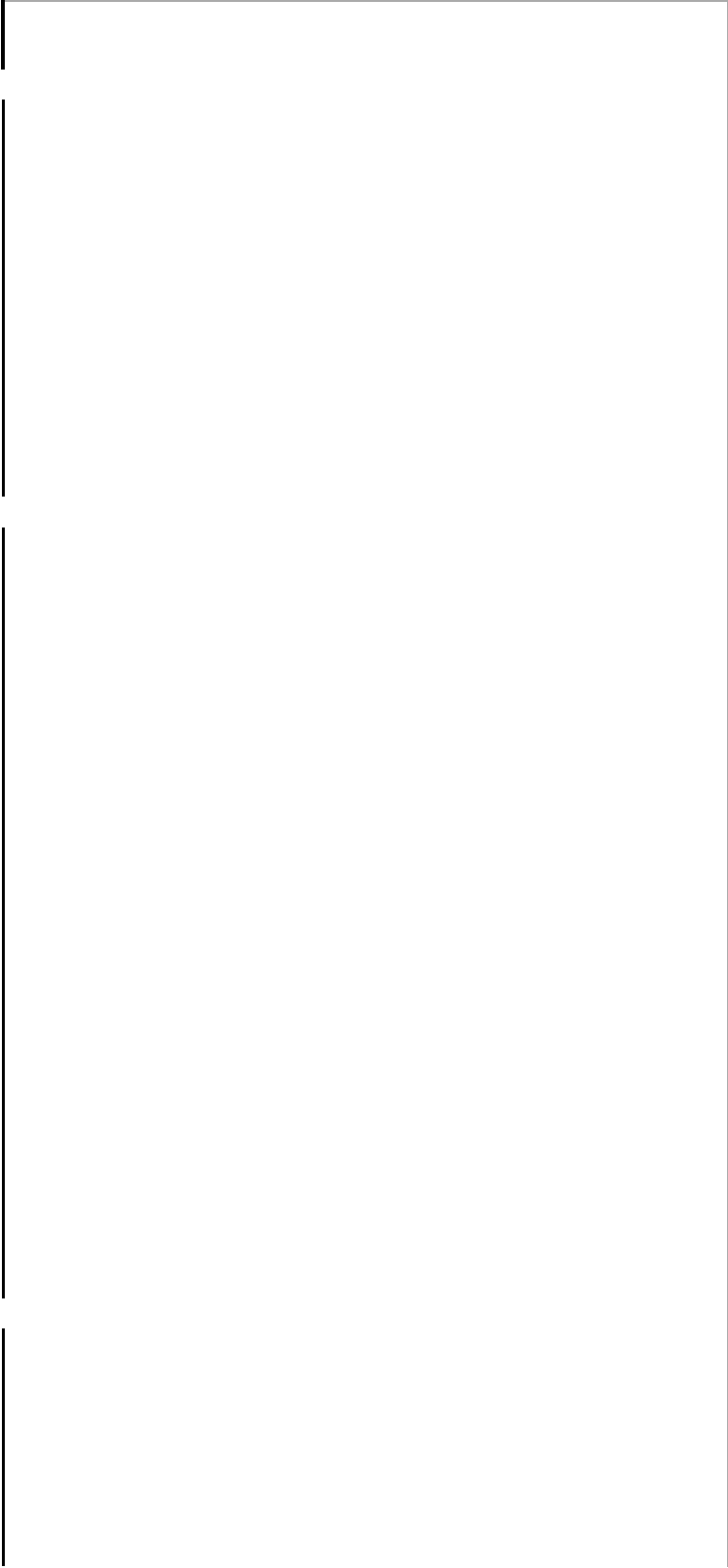
Type	Euro 80 x 120
Nombre de cartons / boîtes par palette	156
Nombre de couches par palette	12
Hauteur m	1,2
Poids Kg	+/-170

11. Mode d'emploi / Mode de préparation

12. Photo



Créé par	Chris Moens	Date:	10/12/2013
Modifié par	Chris Moens	Date:	31/03/2014
Examiné et approuvé par	Dirk Cornelis	Date:	-
Signature			





Product specifications

1. Product identity

Article number	613	Origin:	NOT ORGANIC
Brand	GANDA HAM		
Commercial productname	Dry cured wild boar 80g		
NL	Everzwijnham Grand Cru 80 g		
FR	Jambon de sanglier séché Grand Cru 80 g		
EN	Wild boar Ham Grand Cru 80 g		
DE	Luftgetrocknetes Wildschweinschinken Grand cru 80 g		
Legal name	Air dried ham		
Additional productname			
Declared weight or volume	80	in g	with 'e'
Product in liquid medium	NO		
Sold by variable weight	NO		
EAN-code(s)	54 13617 00613 9		

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	02101981		
BRC- and / or IFS-certification	Yes / No		YES
	Type certificate		IFS versie 6
	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 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

Ingredients	If necessary composition of compounds	Country / Region of Origin	% in recipe	Remarks
				(Indication of reconstruction, carryover additives / technological auxiliary substances, etc.)
wild boar ham		Belgium/Eastern Europe	95	
Seasalt		France/Italy	5	

3.2 Additional information on the packaging

YES / NO

"Packed under protective atmosphere"	YES
"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 190 g wild boar ham

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/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 YES / NO
Cow	No	0	Yes
Pig	Yes	Everzwijnham	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	183	A
	Kj	771	A
Protein	g	29,5	A
Carbohydrates	g	0,6	A
of which sugars	g	<0,5	A
of which starch (optional)	g	-	-
of which polyols (optional)	g	-	-
Fats	g	7	A
of which saturates	g	2,4	A
of which mono-unsaturated (optional)	g	3,6	A
of which poly-unsaturated (optional)	g	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	2,1	A
Salt (calculated as sodium x 2,5)	g	5,25	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	60
Sustainability on delivery	Days	50
Temperature on arrival	°C	max. 7°C
Storage temperature preferably	°C	ongepend : omgevingstemperatuur < 20°C // geopend max. 7°C
Composition of the protective atmosphere	Gases and their composition	30% CO2 70% N
Sustainability after opening	Days	5
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	Brown-red

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	YES
Detection limit	2,5 MM FERROUS 2,5 MM NON FERROUS 3,5 MM STAINLESS STEEL

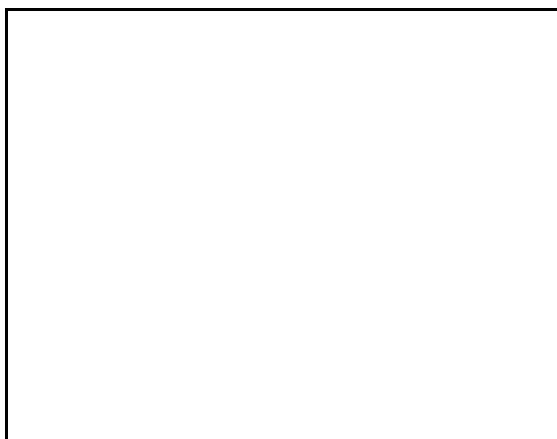
10. Packaging	
10.1 Individual product	
Type	Dish
Composition	folie + sleeve
Connection number Fost Plus	010425
Environment	MAP
Length mm	240
Width mm	200
Height mm	10
Diameter mm	0
Weight g	50
EAN-code	54 13617 00613 9

10.2 Secondary packaging	
Type	Carton
Composition	Recycled fiber
Connection number Fost Plus	010425
Length mm	298
Width mm	200
Height mm	83
Weight g	196
Number of items per carton	8
EAN-code	54 13617 08613 1

10.3 Pallet	
Type	Euro 80 x 120
Cartons / boxes per pallet	156
Number of layers per pallet	12
Height m	1,2
Weight Kg	+/-170

11. Manuel / Method of preparation	

12. Picture	
-------------	--



Created by	Mieke Beel	Date:	19/12/2011
Modified by	-	Date:	-
Controlled and approved by	Dirk Cornelis	Date:	-
Signature			



|

|

|
|

