



Product specificatiefiche

1. Product identificatie

| | | | | |
|--------------------------------|--|---|----------|----------|
| Artikelnummer | 0659 | | Afkomst: | NIET BIO |
| Merk | GANDA HAM | | | |
| Handelsnaam | Gedroogd rundvlees Angus GRAND CRU 60g | | | |
| | NL | Gedroogd rundvlees Angus GRAND CRU 60g | | |
| | FR | Viande de boeuf séché Angus Grand Cru 60g | | |
| | EN | Dry cured Angus Beef Gand Cru 60g | | |
| | DE | Getrockned Angus Grand cru 60g | | |
| Wettelijke verkoopbenaming | drooggezouten rundvlees | | | |
| Bijkomende productbeschrijving | Licht gezouten en gedroogd rundvlees, minimum droogtijd van 9 maanden, opgekuist, versneden en verpakt onder beschermende atmosfeer en in een "sleeve" verpakt | | | |
| Gedeclareerd gewicht of volume | 60 | in g | met 'e' | |
| Product met opgietsvloeistof | NEEN | | | |
| Verkocht per variabel gewicht | NEEN | | Nkdw | |
| EAN-code(s) | 54 13617 00659 7 | | | |

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 | 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 Landtsheer | | |
| 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" | 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 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 uitgedukt 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 | Neen |
| 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 |
| 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 | 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 | 8,8 | 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 | <0,5 | - |
| Natrium | g | 1,7 | A |
| Zout (berekend als Natrium x 2,5) | g | 4,25 | 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 ₂ |
| 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 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 verzamelot (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 | 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 3,5 MM NON FERROUS 3,5 MM STAINLESS STEEL |

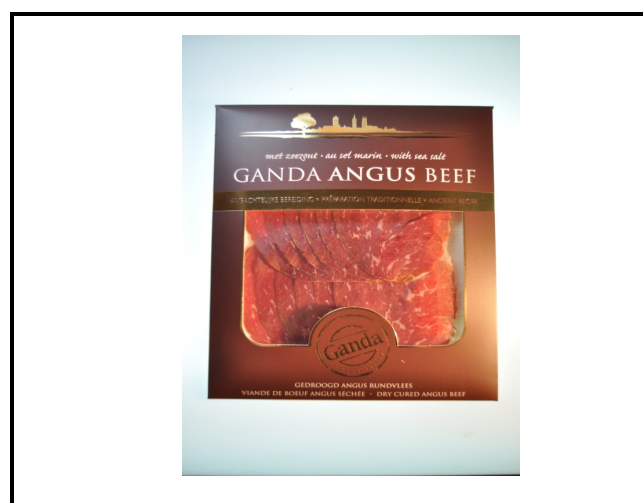
| 10. Verpakking | |
|------------------------------|-------------------|
| 10.1 Individueel product | |
| Type | Folie (diep trek) |
| Samenstelling | folie + sleeve |
| Aansluitingsnummer Fost Plus | 010425 |
| Milieu | MAP |
| Lengte mm | 240 |
| Breedte mm | 200 |
| Hoogte mm | 10 |
| Diameter mm | |
| Gewicht g | 47 |
| EAN-code | 54 13617 00659 7 |

| 10.2 Omverpakking | |
|------------------------------|---------------------------|
| Type | los of in "innerpack" |
| Samenstelling | "innerpack" plastic folie |
| Aansluitingsnummer Fost Plus | 010425 |
| Lengte mm | |
| Breedte mm | |
| Hoogte mm | |
| Gewicht g | 5 |
| Aantal stuks per karton | 8 |
| EAN-code | 54 13617 08659 9 |

| 10.3 Pallet | |
|---------------------------|---------------|
| Type | Euro 80 x 120 |
| Aantal kartons per pallet | |
| Aantal lagen per pallet | |
| Hoogte m | |
| Gewicht Kg | |

| 11. Gebruiksaanwijzing / Methode van bereiden |
|---|
| |

| 12. Foto |
|----------|
|----------|



| | | | |
|-----------------------------------|---------------|--------|------------|
| Opgesteld door | Chris Moens | Datum: | 10/12/2013 |
| Gewijzigd door | Chris Moens | Datum: | 31/03/2014 |
| Gecontroleerd en goedgekeurd door | Dirk Cornelis | Datum: | - |
| Handtekening | | | |

Specification Produit

1. Identification produit

| | | | | |
|------------------------------------|---------------------------------|---|----------|---------|
| Numéro d'article | 0659 | | Origine: | NON BIO |
| Marque | GANDA HAM | | | |
| Dénomination de vente commercial | Viande de boeuf séché Angus 60g | | | |
| | NL | Gedroogd rundvlees Angus GRAND CRU 60g | | |
| | FR | Viande de boeuf séché Angus Grand Cru 60g | | |
| | EN | Dry cured Angus Beef Gand Cru 60g | | |
| | DE | Getrockned Angus Grand cru 60g | | |
| Dénomination de vente légal | | | | |
| Description de produit | | | | |
| Poids ou volume déclaré | 60 | en g | avec 'e' | |
| Produit avec liquide de couverture | NON | | | |
| Vendu par poids variable | NON | | | |
| Code(s) EAN | 54 13617 00659 7 | | | |

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 | 02102090 | | |
| 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) | 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 | 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> |
| Viande de boeuf Angus | | USA | 95 | |
| Sel marin | | France/Italy | 5 | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| 3.2 Mentions supplémentaires sur l'emballage | OUI / NON |
|--|-----------|
| "Conditionné sous atmosphère protectrice" | 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 la viande de boeuf | |

| 3.4 OGM et ingrédients issus d'OGM <small>(selon le règlement (CE) n°s 834/2007 et 889/2008)</small> | | |
|--|-----------|-----|
| 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 <small>(selon la directive 2003/89/EG et la directive européenne 2005/26/CE)</small> | | | |
| 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 | Oui | platte bil | Non |
| 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 énergétiques | 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 polyois (optionnel) | g | - | - |
| Lipides | g | 16 | A |
| dont saturés | g | 7,2 | A |
| dont mono-insaturés (optionnel) | g | 8,8 | 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 | <0,5 | - |
| Sodium | g | 1,7 | A |
| Sel (calculé comme sodium x 2,5) | g | 4,25 | 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 détection | 2,5 MM FERROUS 3,5 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 | 47 |
| Code EAN | 54 13617 00659 7 |

10.2 Colis

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Type | Carton |
| Composition | Vieux papiers |
| Numéro d'adhésion Fost Plus | 010425 |
| Longueur mm | 0 |
| Largeur mm | 0 |
| Hauteur mm | 0 |
| Poids g | 5 |
| Nombre de pièces par carton | 8 |
| Code EAN | 54 13617 08659 9 |

10.3 Palette

| | |
|--|---------------|
| Type | Euro 80 x 120 |
| Nombre de cartons / boîtes par palette | 0 |
| Nombre de couches par palette | 0 |
| Hauteur m | 0 |
| Poids Kg | 0 |

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 | 0659 | | Origin: | NOT ORGANIC |
| Brand | GANDA HAM | | | |
| Commercial productname | Dry cured Angus Beef 60g | | | |
| | NL | Gedroogd rundvlees Angus GRAND CRU 60g | | |
| | FR | Viande de boeuf séché Angus Grand Cru 60g | | |
| | EN | Dry cured Angus Beef Gand Cru 60g | | |
| | DE | Getrockned Angus Grand cru 60g | | |
| Legal name | Air dried ham | | | |
| Additional productname | | | | |
| Declared weight or volume | 60 | in g | with 'e' | |
| Product in liquid medium | NO | | | |
| Sold by variable weight | NO | | | |
| EAN-code(s) | 54 13617 00659 7 | | | |

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 | | 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 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 |
| Delivery service | | | |
| Name | Katty De Landtsheer | | |
| 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.) |
| Beef meat | | USA | 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 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/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 |
|--|-----------------------------------|---|--|
|--|-----------------------------------|---|--|

| | | | |
|--|-----|------------|-----|
| Cow | Yes | platte bil | No |
| Pig | No | 0 | Yes |
| Chicken | No | 0 | No |
| Corn | No | 0 | No |
| Cacao | 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 | 8,8 | 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 | <0,5 | - |
| Sodium | g | 1,7 | A |
| Salt (calculated as sodium x 2,5) | g | 4,25 | 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 3,5 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 | 47 |
| EAN-code | 54 13617 00659 7 |

10.2 Secondary packaging

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Type | Carton |
| Composition | Recycled fiber |
| Connection number Fost Plus | 010425 |
| Length mm | 0 |
| Width mm | 0 |
| Height mm | 0 |
| Weight g | 5 |
| Number of items per carton | 8 |
| EAN-code | 54 13617 08659 9 |

10.3 Pallet

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Type | Euro 80 x 120 |
| Cartons / boxes per pallet | 0 |
| Number of layers per pallet | 0 |
| Height m | 0 |
| Weight Kg | 0 |

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 | | | |

Produkt-Spezifikation

1. Produkt-ID

| | | | | |
|--------------------------------|--------------------|-----------------------|-----------|---------------|
| Artikel-Nr | 659 | | Herkunft: | KONVENTIONELL |
| Marke | GANDA HAM | | | |
| Handelsname | Angus gedroogd 60g | | | |
| | NL | Angus gedroogd 60g | | |
| | FR | Angus séché 60g | | |
| | EN | Angus dried 60g | | |
| | DE | Angus getrockened 60g | | |
| Legal name | | | | |
| Weitere Produktbeschreibung | | | | |
| Erklärt Gewicht oder Volumen | 60 | in g | mit 'e' | |
| Produkt mit flüssigem Medium | NEIN | | | |
| Verkauft von variablem Gewicht | NEIN | | | |
| EAN-Kode(s) | 54 13617 00659 7 | | | |

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 | | JA |
| | Musterzulassungen | | IFS versie 6 |
| | Zertifizierungsstelle | | SGS |
| | Gültig bis | | 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 | 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 |
| | 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 | | |

4. Liste der Allergene und Nahrungsmittelunverträglichkeit

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 | Nein |
| 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 | 8,8 | 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 | <0,5 | - |
| Natrium | g | 1,7 | A |
| Salz (berechnet als Natrium x 2,5) | g | 4,25 | 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 | 60 |
| Nachhaltigkeit in der Versorgung | Tage | 50 |
| Temperatur bei der Ankunft | °C | max. 7°C |
| Lagertemperatur vorzugsweise | °C | ongeopend : omgevingstemperatuur < 20°C // geopend max. 7°C |
| Zusammensetzung des Schutzatmosphäre | Gase und ihre Beziehung | 30% CO2 70% N |
| Nach dem Öffnen | Tage | 5 |
| 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 | Braun-rot |

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 | JA |
| Nachweisgrenze | 2,5 MM FERROUS 3,5 MM NON FERROUS 3,5 MM STAINLESS STEEL |

10. Verpackung

10.1 Produkt Individuelle

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Typ | Kunststoffbehälter |
| Zusammensetzung | folie + sleeve |
| Mitgliedsnummer Fost Plus | 010425 |
| Umwelt | MAP |
| Länge mm | 240 |
| Breite mm | 200 |
| Höhe mm | 10 |
| Durchmesser mm | 0 |
| Gewicht g | 47 |
| EAN-Kode | 54 13617 00659 7 |

10.2 Umverpackung

| | |
|---------------------------|------------------|
| Typ | Karton |
| Zusammensetzung | Altpapier |
| Mitgliedsnummer Fost Plus | 010425 |
| Länge mm | 0 |
| Breite mm | 0 |
| Höhe mm | 0 |
| Gewicht g | 5 |
| Anzahl Stück pro Karton | 8 |
| EAN-Kode | 54 13617 08659 9 |

10.3 Pallet

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Typ | Euro 80 x 120 |
| Kartons / Container pro Palette | 0 |
| Anzahl der Lagen pro Palette | 0 |
| Höhe m | 0 |
| Gewicht Kg | 0 |

11. Anleitung / Methode der Zubereitung

| |
|--|
| |
|--|

12. Foto

| |
|--|
| |
|--|

| | | | |
|--------------------------------------|---------------|--------|------------|
| Erstellt von | Mieke Beel | Datum: | 19/12/2011 |
| Bearbeitet von | Chris Moens | Datum: | 31/03/2014 |
| Gesteuert und genehmigt durch | Dirk Cornelis | Datum: | - |
| Unterschrift | | | |