



17766

Gekookte ham in blokjes 8/8 1kg

Merk	Mb Quality foods
Gewicht (Netto/Netto uitgelekt/Bruto)	1 kg / - / 1.03 kg
Code EAD	
Code EAC	
Land van oorsprong	België
Temperatuur opslag	Gekoelde ruimte van 0° tot + 4°
Afmetingen (H x l x p)	5 x 25 x 18 cm
Verpakking	Stuk
Artikel in voorraad	Op voorraad

PRODUCT BESCHRIJVING

Disclaimer

i De voedingsinformatie (ingrediënten, allergenen, ...) die u ter beschikking wordt gesteld, wordt met de grootste zorg opgesteld aan de hand van gegevens uit onze databank. Die informatie kan echter intussen zijn gewijzigd en/of aangevuld door de leverancier zonder dat wij hiervan in kennis werden gesteld. Vandaar dat het aangewezen is om ook de informatie op de etiketten van de producten te lezen. Die informatie is immers de enige die gegarandeerd juist is.

Bidfood kan onder geen enkel beding verantwoordelijk worden gesteld voor de juistheid van deze gegevens.

VERHIT PRODUCT

1) PRODUCTOMSCHRIJVING	Déscription produit
Productnaam / Nom Produit	JAMBONINO CUBUS / REEPJES
Artikelnummer / Numéro d'article	
Productcategorie / Categorie Produit	Verhit vleesproduct / versneden Produit de viande chauffée
2) ALGEMEEN /	Générale
EAN-code	
Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B859 – VE859
Gewicht / Poids	<input checked="" type="checkbox"/> Vast / Fixe <input type="checkbox"/> Variabel / variable
Productbeschrijving / Description Produit	Blokjes / reepjes bestemd voor verwerking in te verhitten gerecht / Cubes/bandes destinés à être transformés dans un plat chauffé
Bedoeld gebruik / Mode d'emploi	Klaar voor gebruik – geen verdere bereiding nodig Prêt à l'emploi – aucune préparation supplémentaire nécessaire
3) INGREDIËNTEN Conform FIC 1169/2011	Liste des ingrédients Conform FIC 1169/2011
Nederlands	62% varkensvlees, water, zout, dextrose, suiker, specerijen, uien, specerijenextracten, knoflook, natuurlijk aroma, koolzaadolie, varkenseiwit, varkensbouillon, aardappelzetmeel, bewaarmiddel: E250, verdikkingsmiddel: E407a-E410-E415, stabilisator: E450-E451, kleurstof; E120 antioxidant: E301
	<i>gemaakt in een bedrijf waar gluten, schaaldieren, eieren, vis, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesam, weekdieren, lupine verwerkt worden</i>
Français	62% viande de porc, eau, sel, dextrose, sucre, épices, oignons, extraits d'épices, ail, arôme naturel, huile de colza, protéine de porc, bouillon de porc, amidon de pomme de terre, conservateur: E250, épaississant: E407a-E410-E415, stabilisateur: E450-E451, colorant; E120 antioxydant: E301
	<i>Produit dans une entreprise où des gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, noix, céleri, moutarde, sésame, mollusque, lupin sont présents</i>

4) HOUDBAARHEID + BEWARING		Durée de conservation - Conservation				
Opslagtemperatuur / Température de conservation		Koel bewaren, max. 4°C Garder en fraîcheur, max. 4°C				
Houdbaarheid (vanaf leveringsdatum gesloten verpakking) / Durée de conservation (dès livraison en emballage fermé)		Vacuum:		... dagen / jours ... weken / semaines		
		Darm:		... dagen / jours ... weken / semaines		
		MAP: gesneden / couper (*)		... dagen / jours 4 weken / semaines		
Houdbaarheid na openen verpakking: Durée de conservation après ouverture emballage		5 dagen / 3 dagen(*) (indien gekoeld bewaard <4°C) 5 Jours / 3 jours (*) (si gardé en fraîcheur <4°C)				
5) ANALYTISCHE GEGEVENS		Voedingswaarde per 100gr / Valeurs Nutritives par 100gr				
via <input checked="" type="checkbox"/> berekening / par Calcul via <input type="checkbox"/> analyse / par analyse		Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques		KJ	310	
				Kcal	74	
		Eiwitten / Protéines		g	12.2	
		Vetten / Matière grasse		g	1.9	
		- waarvan verzadigd / dont saturés		g	0.6	
		Koolhydraten / Glucides		g	1.9	
		- waarvan suikers / dont sucres		g	0.2	
		Voedingsvezels / Fibres alimentaires		g	0.2	
		Zout / Sel		g	2.1	
6) OMVERPAKKING /		Emballage secondaire				
Soort / sorte		E2-Bak				
Type / type		Europalet				
Aantal/pallet - Nombre / pallet		Afhankelijk van de bestelling / Selon l'ordre				
7) BACTERIOLOGISCHE GEGEVENS		Caractéristiques bactériologiques				
		Cat 2D1: gekookt zonder kans op nabesmetting /cuit sans possibilité de contamination Cat 2D2 : pasteurisatie met kans op nabesmetting/ cuit avec possibilité de contamination				
Parameters / Paramètres		<input type="checkbox"/> Cat 2D1 (in darm)			<input checked="" type="checkbox"/> Cat 2D2 (vacuum)	
		Doel / But	Tolerantie / Tolérance	einde TGT - THT_{fin}	Doel / But	Tolerantie / Tolérance
						einde TGT - THT_{fin}
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal (a) / Germes totaux aérobies		3*10 ³	3*10 ⁴	3*10 ⁶	3*10 ³	3*10 ⁴
Totaal anaëroob kiemgetal (b) / Germes totaux anaérobies		3*10 ³	3*10 ⁴	3*10 ⁶	3*10 ³	3*10 ⁴
Melkzuurbacteriën psychrotroof / Flore lactique					3*10 ²	3*10 ³
Melkzuurbacteriën mesofiel 44°C(c) / Flore lactique		3*10 ¹	3*10 ²	3*10 ²		
Gisten / Levures					3*10 ²	3*10 ³
Schimmels / Moisissures					3*10 ²	3*10 ³
Enterobacteriaceae		<10	<50	Niet van toepassing	5*10 ¹	5*10 ²
E. Coli					<10	<50
coagulase positieve Staphylococcen					3*10 ²	3*10 ³
Sulfiet reducerende clostridia / Anaërobie sulfito-réducteur		3*10 ²	3*10 ³	3*10 ⁵	3*10 ²	3*10 ³
Bacillus cereus		3*10 ²	3*10 ³	1*10 ⁵	3*10 ²	3*10 ³
Salmonella spp (*)		afw./25 g	afw./25 g	afw./25 g	afw./25 g	afw./25 g
Listeria monocytogenes (*)		afw./25 g	afw./25 g	afw./25 g	afw./25 g of <100/g	100
(a): Wanneer het totaal aëroob psychrotroof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan (homofermentatieve) melkzuurbacteriën gaat / Lorsque le nombre des bactéries aérobies psychrotrophe à la fin de la durée de vie dépasse l'objectif, la nourriture peut être seulement rejetée lorsqu'il a été démontré qu'il s'agit d'autres bactéries que bactéries lactiques (homofermentative)						

VERHIT PRODUCT

(b): enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt / Analyser seulement si emballés sans oxygène

 (c): Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10⁷/g mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.
 Lorsque le nombre des bactéries lactiques à DLC > 10⁷/g la nourriture ne devrait être rejetée qu'à la condition qu'il y a des anomalies sensorielles inacceptables

Bron/source : Microbiological guidelines – Ugent – Prof Uyttendaele, Prof DeBevere, Prof Devlieghere (feb 2018) + (*)EU 2073/2005

Opgeliet : Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.

Attention : La bactériologie peut seulement être garantie quand les renseignements de conservations sont respectés.

8) ALLERGENENINFORMATIE

Informations allergènes

(Conform EG2003/89 en EG2006/142)

(Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend) (Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et informatif, pas lié)	Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée	Aanwezig in product / Présent	Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise
	Glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) / Gluten (blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut)	-	X
	Schaal- en schelpdieren / Crustacés	-	X
	Eieren / Oeufs	-	X
	Vis / Poisson	-	X
	Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes)	-	-
	Soja / Soja	-	X
	Melkproducten (incl lactose) / Lait (incl. lactose)	-	X
	Schaalvruchten/Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten) / Fruits a coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)	-	X
	Selderij / Célerie	-	X
	Mosterd / Moutarde	-	X
	Sesam / Graines de sésame	-	X
	zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) (> 10 mg/kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/kg)	-	-
	Lupine / Lupin	-	X
	Weekdieren / Mollusque	-	X

9) EXTRA INFORMATIE

Autres informations

(conform EG1829/2003 en 1830/2003)

GMO-status / Status OGM	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont sans OGM
Bestraling / Rayonnement	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont pas irradiés.
Metaaldetectie / Détection de métaux	Nee / Non
Verpakking / Emballage	De verpakking voldoet aan EG1935/2004 en EG10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. L'emballage satisfait EG1935/2004 en EG10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

10) CONTACTGEGEVENS

Contact

Aankoop / Achat	Luc Mylle	0496 808 999
Kwaliteit / Qualité	Els Buckens	056 40 10 07
Emergency contact (24u/24u)	Luc Mylle	0496 808 999

	PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION PRODUIT	Doc : SP-jambonino cubus
	VERHIT PRODUCT	Uitgave : 14-05-2019
		Versie : C
		Pagina 4 / 4

11) FOTO product	
-------------------------	--