



## Productspecificatie

Versie : k  
Datum: 31/01/23  
Pagina 1 van 2

### Extra nootham gebakken

Fabrikant	NV Meat Supply Kaarderslaan 4 9160 Lokeren Tel: 09/348.45.09 Fax: 09/348.01.36 E-mail: <a href="mailto:sales@hamboerke.be">sales@hamboerke.be</a> Website: <a href="http://www.hamboerke.be">www.hamboerke.be</a>																
Productcode	HANOO10V																
Ingrediënten	Varkensvlees (België) Zout Dextrose Glucosestroop Aroma's Kruiden Specerijen Antioxidant: E301, E331 Conserveermiddel: E250, E262 Rookaroma  101g gebruikt vlees voor 100g afgewerkt product																
Beschrijving	Het hammetje wordt licht gerookt en gebakken																
Verpakking Omverpakking Palletisatie	Vacuüm verpakt Geen 15 hammen / bak ; 4 bakken / slag ; 5 slagen / pallet																
Gewicht	Variabel (± 1,5kg)																
Houdbaarheid Bewaringstemperatuur Napasteurisatie	Max. 42 dagen in de ongeopende verpakking Max. 5 dagen bij geopende verpakking Max. 4°C (in eindverpakking): ja																
Voedingswaarde / 100g	<table><tr><td>kJ</td><td>498 / 100g</td></tr><tr><td>Kcal</td><td>118 / 100g</td></tr><tr><td>Vetstoffen</td><td>2,5 %</td></tr><tr><td>Verzadigde vetzuren</td><td>0,93 %</td></tr><tr><td>Eiwit</td><td>23,9 %</td></tr><tr><td>Koolhydraten</td><td>1,1 %</td></tr><tr><td>Suikers</td><td>1,1 %</td></tr><tr><td>Zout</td><td>2 %</td></tr></table>	kJ	498 / 100g	Kcal	118 / 100g	Vetstoffen	2,5 %	Verzadigde vetzuren	0,93 %	Eiwit	23,9 %	Koolhydraten	1,1 %	Suikers	1,1 %	Zout	2 %
kJ	498 / 100g																
Kcal	118 / 100g																
Vetstoffen	2,5 %																
Verzadigde vetzuren	0,93 %																
Eiwit	23,9 %																
Koolhydraten	1,1 %																
Suikers	1,1 %																
Zout	2 %																
GTIN-13 GTIN-14	5411399227001 95411399227004																
Bestraling	Geen enkel ingrediënt werd bestraald																
GMO info	GMO vrij																
Metaaldetectie	Ferro: 6,0mm Non-ferro: 6,0 mm Rvs: 7,0mm																



## Productspecificatie

Versie : k  
Datum: 31/01/23  
Pagina 2 van 2

### Extra nootham gebakken

Microbiologische normen	Doel	Tolerantie	TGT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	$10^3$	$10^4$	$10^6$
Melkzuurbacteriën	$10^2$	$10^3$	$10^7$
Enterobacteriaceae	$5 \times 10^1$	$5 \times 10^2$	n.v.t.
E coli	$<10^1$	$5 \times 10^1$	$5 \times 10^1$
Gisten	$10^2$	$10^3$	$10^5$
Schimmels	$10^2$	$10^3$	geen visuele schimmelgroei
Staphylococcus aureus	$10^2$	$10^3$	$10^3$
Bacillus cereus	$10^2$	$10^3$	$10^5$
Sulfietreducerende clostridia	$10^2$	$10^3$	$10^5$
Salmonella spp.	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g

## ALLERGIE-INFORMATIE

Component	+ / -	Component	+ / -
Gluten	-	Noten ( amandelnoten , hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten )	-
Tarwe	-		
Rogge	-		
Gerst	-		
Haver	-	Selderij	-
Schaaldieren	-	Mosterd	-
Eieren	-	Sesamzaad	-
Vis	-	Zwaveldioxide en sulfieten van meer dan 10mg/kg of 10mg/liter als SO <sub>2</sub>	-
Aardnoten	-		
Soja	-	lupine	-
Melk (inclusief lactose )	-	weekdieren	-

### Verklaring:

Wij garanderen dat dit product, rekening houdend met de opslagcondities, voldoet aan de geldende Belgische en Europese wetgeving.