

## Product specificatiefiche

### 1. Product identificatie

Artikelnummer	214		Afkomst:	NIET BIO
Merk	GANDA HAM			
Handelsnaam	GANDA HAM snippers			
	NL	Ganda Ham snippers		
	FR	Jambon Ganda allumettes		
	EN	Ganda Ham chips		
	DE	Ganda Schinken chips		
Wettelijke verkoopbenaming	drooggezouten ham			
Bijkomende productbeschrijving	Licht gezouten en gedroogde ham met minimum droogtijd van 10 maanden waarvan de schenkel in blok geperst en versneden in snippers			
Gedeclareerd gewicht of volume	500	in g	zonder 'e'	
Product met opgietsvloeistof	NEEN			
Verkocht per variabel gewicht	NEEN		Nkdw	
EAN-code(s)	54 13617 000502			

### 2. Identiteit

Naam	VLEESWAREN CORMA		
Adres	HAENHOUTSTRAAT 210 9070 DESTELBERGEN		
Tel	+ 32 9 353 74 10		
Fax	+ 32 9 353 74 25		
E-mail	<a href="mailto:info@ganda.be">info@ganda.be</a>		
Website	<a href="http://www.ganda.be">http://www.ganda.be</a>		
BTW-nummer	BE 0421.155.291		
Event. erkenningnummer- / registratienummer	B 376		
Intrastatcode	0210 19 81		
BRC- en / of IFS-certificatie	Ja / Neen		JA
	Soort certificaten		IFS
	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	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	<a href="mailto:brigandshof@pandora.be">brigandshof@pandora.be</a>		E-mail	<a href="mailto:cm@ganda.be">cm@ganda.be</a>	
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	<a href="mailto:kdl@ganda.be">kdl@ganda.be</a>		E-mail	<a href="mailto:dc@ganda.be">dc@ganda.be</a>	
Besteldienst					
Naam	Katty De Landtsheer				
Tel	+ 32 9 353 74 19				
Fax	+ 32 9 353 74 25				
E-mail	<a href="mailto:kdl@ganda.be">kdl@ganda.be</a>				

### 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.)
Varkensham		België	94	
Zeezout		Frankrijk/Italië	6	

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
<b>3.3 Ander wettelijk verplichte vermeldingen op de verpakking (bijv. % cacao, % Alcohol, ...)</b>	
voor 100 g eindproduct werd 175 g varkensham 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 kruisbesmetting 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 <sub>2</sub>	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	HAM	Neen
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 bereiding (B)
Energetische waarden	Kcal	204	A
	Kj	855	A
Eiwitten	g	29,5	A
Koolhydraten	g	0,7	A
waarvan suikers	g	0,5	A
waarvan zetmeel (optioneel)	g	-	-

waarvan polyolen (optioneel)	g	-	-
<b>Vetten</b>	g	9	A
waarvan verzadigd	g	3,6	A
waarvan mono-onverzadigd (optioneel)	g	4,3	A
waarvan poly-onverzadigd (optioneel)	g	1,1	A
waarvan $\Omega$ -6 vetzuren (optioneel)	g		-
waarvan $\Omega$ -3 vetzuren (optioneel)	g		-
waarvan trans (optioneel)	g		-
waarvan cholesterol (optioneel)	mg		-
<b>Voedingsvezels</b>	g	0	-
<b>Natrium</b>	g	2,2	A
<b>Zout (berekend als Natrium x 2,5)</b>	g	5,5	A

## 6.2 Producten onderworpen aan notificatie i.v.m. het toevoegen van nutriënten (KB. 3 maart 1992)

Notificatienummer	
-------------------	--

## 7. Specifieke bewaarmstandigheden

### 7.1 Houdbaarheid

Houdbaarheid na productie	Dagen	65
Houdbaarheid bij levering	Dagen	50
Temperatuur bij aankomst	°C	Max.7°C
Bewaartemperatuur bij voorkeur	°C	max 7°C
Samenstelling van de beschermende	Gassen en hun verhouding	Inert gas
Houdbaarheid na openen	Dagen	4
Bewaarmstandigheden 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:	01.03.17
Houdbaarheidsaanduiding op	Verkoopseenheid		
Manier van aanbrengen	Etiket		
Houden van referentiestalen	Neen	Bemonsteringsfrequentie:	0

### 7.3 Aanduiding van de partij (lot)

Lotaanduiding d.m.v.	Verwerkingsweek, verwerkingsdag, aanvoer vers vlees of verzamellot (verwerkingsdag en verwerkingsweek)		
	WWDLL of WWD	Voorbeeld:	05107 of 051
Lotaanduiding op	Verkoopseenheid		
Manier van aanbrengen	Etiket		

## 8. Productkenmerken

### 8.1 Organoleptische kenmerken

Uitzicht / Beschrijving	Zie bijgevoegde foto
Smaak	Typisch voor lang gerijpte, gedroogde ham
Geur	Typisch voor lang gerijpte, gedroogde ham
Textuur	Vast
Kleur	Roze-bruin

### 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	schaaltje (wit)
Samenstelling	PA/PE (250µm)
Aansluitingsnummer Fost Plus	010425
Milieu	MAP
Lengte mm	260
Breedte mm	160
Hoogte mm	50
Diameter mm	
Gewicht g	33
EAN-code	54 13617 000502

**10.2 Omverpakking**

Type	Doos
Samenstelling	Karton
Aansluitingsnummer Fost Plus	010425
Lengte mm	400
Breedte mm	290
Hoogte mm	320
Gewicht g	513
Aantal stuks per karton	10
EAN-code	54 13617 05504 5

**10.3 Pallet**

Type	Euro 80 x 120
Aantal kartons per pallet	32
Aantal lagen per pallet	4
Hoogte m	1
Gewicht Kg	

**11. Gebruiksaanwijzing / Methode van bereiden**

--

**12. Foto**

Opgesteld door	Mieke Beel	Datum:	19/12/2011
Gewijzigd door	Chris Moens	Datum:	17/01/2017
Handtekening	Chris Moens		