

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-10100
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE AMBACHTELIJKE HAM CARRE	Datum: 14-09-2018 Versie: 8
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/4

1. BESCHRIJVING - DESCRIPTION

AMBACHTELIJKE HAM CARRE – JAMBON ARTISANAL CARRE

Productcode: 10100
EAN-code: 9541403510100
Stukgewicht: ± 7.8 kg
Snijvlak: H ± 12 cm
B ± 20 cm
L ± 25 cm

Gekookte ham met zwoerd, licht nagerookt.
Jambon cuit avec couenne et fumé.

2. INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC)

Ingrediënten: varkensvlees (92%), water, zout, glucosestroop, suiker, **melkeiwit**, dextrose, specerijen en kruiden (bevat **selderij**), rookaroma, aroma's (bevat **soja**), antioxidanten: E300-E301-E330-E331, stabilisatoren: E407-E451-E450, geleermiddel: E508, smaakversterkers: E640-E621, conserveermiddelen: E250-E262.

Ingrédients: viande de porc (92%), eau, sel, sirop de glucose, sucre, protéines du **lait**, dextrose, épices et herbes (contient **céleri**), arôme de fumée, arômes (contient **soja**), antioxygènes: E300-E301-E330-E331, stabilisants: E407-E451-E450, gélifiant: E508, exhausteurs de goût: E640-E621, conservateurs: E250-E262.

3. KENMERKEN - CARACTERISTIQUES

3.1. Gemiddelde voedingswaarde per 100g – valeur nutritionnelle moyenne pour 100g

Energie – valeur énergétique	502 kJ / 120 kcal
Vetten/ Lipides waarvan verzadigde vetzuren / dont ac. gras.sat.	4 g 1,5 g
Koolhydraten/ Glucides waarvan suikers/ dont sucres	<1 g <1 g
Eiwitten/ Protéines	21 g
Zout/ sel	2,2 g

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-10100
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE AMBACHTELIJKE HAM CARRE	Datum: 14-09-2018 Versie: 8
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 2/4

3.2. Microbiologische kenmerken (af fabriek)

CAT 2D part 2 : Gekookte vleesproducten gepasteuriseerd onderhevig zijn aan nabesmetting

	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal (b)	3×10^3	3×10^4	3×10^6 (a)
Melkzuurbacteriën	3×10^2	3×10^3	3×10^7 (c)
Gisten	3×10^2	3×10^3	3×10^5
Schimmels	3×10^2	3×10^3	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	5×10^1	5×10^2	n.v.t.
<i>E.Coli</i>	<10	<50	<50
Coagulase positieve staphylococci	3×10^2	3×10^3	3×10^3
Sulfietreducerende clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
<i>Bacillus cereus</i>	3×10^2	3×10^3	1×10^5
<i>Salmonella</i> spp.	afw.in 25 g	afw.in 25 g	afw.in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw. in 25 g	afw. in 25 g	100

(a) wanneer het totaal aëroob psychrotoof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 3×10^6 kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.

(b) Enkel te analyseren indien zuurstofvrij verpakt.

(c) wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT $> 3 \times 10^7$ kve/g, mag het levensmiddel slechts worden afgekeurd op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

Bron: *microbiological guidelines – Die Keure -UGent – 2018.*

4. VERPAKKING EN ETIKETTERING - EMBALLAGE

Vacuüm. Sous Vide.

Verpakking/ emballage conform EG 1935/2004 en 10/2011.

Etiket/ etiquette conform verordening 1169/2011.

5. VOORSCHRIFTEN VOOR OPSLAG EN DISTRIBUTIE / HOUDBAARHEID - CONSERVATION

Koel bewaren: tussen - A conserver au frais: entre 0°C – 7°C.

Bij bewaring volgens de voorschriften en bij ongeopende en onbeschadigde verpakking (vacuüm) kan vanaf levering een houdbaarheid gegarandeerd worden van minimaal 4 weken (zie datum etiket). Dans ces conditions et sous emballage fermé non abîmé, une conservation minimale de 4 semaines peut être garantie (voir data étiquette).

6. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK – MODE D'EMPLOI

Na openen zo snel mogelijk verwerken.

Slechts versnijden vlak vóór gebruik of verkoop.

Niet versnijden op dezelfde machine waar ook andere producten op versneden worden om kruisbesmetting te vermijden. Na versnijden is het te verkiezen de opslag bij de consument om microbiologische redenen te beperken tot 3 dagen.

7. GGO-status

Volgens EU verordening 1829-1830/2003 is er geen declaratie van GGO's noodzakelijk.

Luka NV – B72 – F72 – Mechelsesteenweg 780 – 1800 Vilvoorde – www.luka.be – info@luka.be

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-10100
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE AMBACHTELIJKE HAM CARRE	Datum: 14-09-2018 Versie: 8
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 3/4

8. METAALDETECTIE – DETECTION METALIQUE

Ferro 5 mm
NF 5,6 mm
RVS 7 mm

9. ALLERGENENINFORMATIE – LISTE DES ALLERGENENS

	recept zonder – recette sans (Z)	recept met - recette avec (M)	kan sporen bevatten – peut contenir des traces (K)	onbekend – inconnu (0)
wettelijke allergenen - allergènes				
1.1 Tarwe - blé	Z			
1.2 Rogge - seigle	Z			
1.3 Gerst - orge	Z			
1.4 Haver - avoine	Z			
1.5 Spelt - épeautre	Z			
1.6 kamut	Z			
1 Gluten	Z			
2.0 Schaaldieren - crustacés	Z			
3.0 Ei - oeufs	Z			
4.0 Vis - poisson	Z			
5.0 Aardnoten (pinda's) - arachides	Z			
6.0 Soja		M		
7.0 Koemelk - lait		M		
8.1 Amandelen - amandes	Z			
8.2 Hazelnoten - noisettes	Z			
8.3 Walnoten - noix	Z			
8.4 cashewnoten – noix de cajou	Z			
8.5 Pecannoten – noix de pécan	Z			
8.6 Paranoten – noix du brésil	Z			
8.7 Pistachenoten - pistaches	Z			
8.8 Macadamianoten – noix de macadamia	Z			
8. noten (schaalvruchten) – fruits à coque	Z			
9.0 Selderij - céleri		M		
10.0 Mosterd - moutarde	Z			
11.0 Sesam – graines de sésame	Z			
12.0 Zwaldioxide en sulfieten <10 ppm – anhydride sulfureux et sulfites	Z			
13.0 Lupine - lupin	Z			
14.0 Weekdieren - mollusques	Z			

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-10100
	<i>EINDPRODUKTSPECIFICATIE AMBACHTELIJKE HAM CARRE</i>	Datum: 14-09-2018 Versie: 8
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 4/4

* Wij bevestigen dat de producten, geen met "Z" "recept zonder" aangeduide allergenen bevat. Door algemene beheersmaatregelen en reinigingsstappen, minimaliseren wij het gevaar voor kruisbesmetting in ons bedrijf. Echter wijzen wij er op dat in de loop van het proces kruisbesmetting niet volledig uitgesloten kan worden. De volgende (wettelijke) allergene grondstoffen worden bij Luka verwerkt: Gluten, eieren, soja, melk (inclusief lactose), selderij, mosterd.

10. GOEDKEURING KLANT

Naam: Firmanaam:

Functie:

Handtekening: (vermelden 'gelezen en goedgekeurd')

.....

Indien Luka NV binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd.