

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-11502
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE ONTVETTE HAM TRAITEUR	Datum: 20-6-2019 versie: 14
Opgemaakt door: AKV	Goedgekeurd door: KV	Pag. : 1/4

## 1. BESCHRIJVING - DESCRIPTION

### ONTVETTE HAM TRAITEUR – JAMBON DEGRAISSE TRAITEUR

Productcode: 11502  
EAN-code: 9541403511502  
Stukgewicht: ± 7,5 KG  
Snijvlak: H ± 14 cm  
B ± 20 cm  
L ± 24 cm

Gekookte ham ontdaan van vet en zwoerd – Jambon cuit dégraissé

## 2. INGREDIENTEN – INGREDIENTS (volgens FIC)

Ingrediënten: varkensvlees (89%), water, zout, dextrose, **melkeiwit**, varkenseiwit, glucosestroop, kruiden en specerijen (bevat **selderij**), aroma's (bevat **soja**), rookaroma, stabilisatoren: E451-E452-E450, antioxidanten: E301-E300, smaakversterker: E621, conserveermiddelen: E250-E262.

Ingrédients: viande de porc (89%), eau, sel, dextrose, protéines du **lait**, protéine de porc, sirop de glucose, épices et herbes (contient **céleri**), arômes (contient **soja**), arôme de fumée, stabilisants: E451-E452-E450, antioxygènes: E301-E300, exhausteurs de goût: E621, conservateurs: E250-E262.

## 3. KENMERKEN - CARACTERISTIQUES

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

<b>Energie – valeur énergétique</b>	410 kJ / 98 kcal
Vetten/ Lipides	2 g
waarvan verzadigd vet / dont ac. gras.sat.	1 g
Koolhydraten/ Glucides	<1 g
waarvan suikers/ dont sucres	<1 g
Eiwitten/ Protéines	19 g
Zout/ sel	2,3 g

LUKA	PROCESBEHEERSING	PS-QA-11502
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE ONTVETTE HAM TRAITEUR	Datum: 20-6-2019 versie: 14
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	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^6$ (a)
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal (b)	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^6$ (a)
Melkzuurbacteriën	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^7$ (c)
Gisten	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$
Schimmels	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	Geen visuele schimmelgroei
<i>Enterobacteriaceae</i>	$5 \times 10^1$	$5 \times 10^2$	n.v.t.
<i>E.Coli</i>	<10	<50	<50
Coagulase positieve staphylococcen	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^3$
Sulfietreducerende clostridia	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$
<i>Bacillus cereus</i>	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	$1 \times 10^5$
<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  $3 \times 10^6$  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. Verpakking conform EG 1935/2004 en 10/2011.

Etiket 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	PROCESBEHEERSING	PS-QA-11502
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE ONTVETTE HAM TRAITEUR	Datum: 20-6-2019 versie: 14
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 allergènes

	recept zonder – recette sans (Z)	recept met – recette avec (M)	*kan sporen bevatten – peut contenir des traces (K)	onbekend – inconnu (0)
<b>wettelijke allergenen - allergènes</b>				
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 (lactose)		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-11502
	EINDPRODUKTSPECIFICATIE ONTVETTE HAM TRAITEUR	Datum: 20-6-2019 versie: 14
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 kruis-besmetting 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 - APPROBATION DU CLIENT

Naam/ Nom: ..... Firmanaam/ nom de la société: .....

Functie/ fonction: .....

Handtekening: (vermelden 'gelezen en goedgekeurd') - Signature: (mention "lu et approuvé")

.....

*Indien Luka NV binnen de 14 dagen geen getekend exemplaar ontvangt, wordt de specificatie door klant stilzwijgend goedgekeurd. Indien er zich wijzigingen zouden voordoen, moeten deze schriftelijk gecommuniceerd en bevestigd worden.*

*Si Luka n'a pas reçue une copie signée dans les 14 jour, la spécification est approuvé tacitement par le client.*