



# Product Specificaties Specifications Produits

GAHB - Achterham gesneden 1kg  
- Box.docx

Date : 20/12/2017

Page 1 of 5

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE - IDENTIFICATION PRODUIT

Artikelnummer(s) Producent – N°(s) article Producteur	GAHB		
Commerciële verkoopsbenaming Dénomination de vente commerciale	Achterham gesneden 1kg - Box Jambon dégraissé tranché 1kg - Box		
EAN	95425006327117	Netto gewicht – poids net	1 kg

## 2. IDENTITEIT VAN DE LEVERANCIER - IDENTITE DU FOURNISSEUR

Naam - Nom	Food Atelier		
Adres - Adresse	Zwaluwbeekstraat 15		
	B 9150 KRUIBEKE		
Tel. & Fax	03/253.00.63		
	03/253.17.19		
erkenings-/ registratienummer n° d'agrément /d'enregistrement	VE102441 – Inrichting die visserijproducten verwerkt B817 – Inrichting voor de vervaardiging van vleesproducten		

### 2.1 EMERGENCY CONTACT MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGGHEID

#### EMERGENCY CONTACT LIÉ À LA SÉCURITE ALIMENTAIRE

Naam - Nom	Davy Schorpion	Stefanie Van Den Broeck
Tel 24/24 –7/7	+32(0)3/253.00.63	+32(0)3/253.00.63
E—mail	<a href="mailto:davy.schorpion@foodatelier.be">davy.schorpion@foodatelier.be</a>	<a href="mailto:quality@foodatelier.be">quality@foodatelier.be</a>
Mobiel - Mobile	+32 (0)496/504.557	+32 (0)479/807.229
Functie- Fonction	Managing director	Quality manager

## 3 INGREDIËNTENLIJST (declaratie volgens Richtlijn 2000/13/EG en 1169/2011/EG)

### LISTE DES INGRÉDIENTS (déclaration d'après Directive 2000/13/CE et 1169/2011/CE)

Ingrediënten: Varkenshamvlees (88 %), water, dextrose, zout, MELKeiwitten, stabilisator: E451i, geleermiddel: E407a, bewaarmiddel: E250, antioxidant: E301.

Ingrédients: Viande de jambon de porc (88%), eau, dextrose, sel, protéines de LAIT, stabilisant: E451i, gellifiant: E407a, conservateurs: E250, antioxydant: E301.

## 4 GGO'S EN INGREDIËNTEN AFKOMSTIG VAN GGO'S (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 & 1830/2003) OGM ET INGRÉDIENTS ISSUS D'OGM (d'après les Règlements (CE) n°s 1829/2003 & 1830/2003)

DE PRODUCTENT GARANDEERT DAT HET PRODUCT GEEN INGREDIËNTEN BEVAT DIE ONDERWORPEN ZIJN AAN DE VERPLICHTE ETIKETTERING VOLGENS DE VERORDENING (EG) 1830/2003  
LE PRODUCTEUR GARANTIT QUE LE PRODUIT NE CONTIENT PAS D'INGRÉDIENTS SOUMIS À L'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE PRÉVU PAR LE RÈGLEMENT (CE) 1830/2003

JA / NEEN ?  
OUI / NON ?

JA / OUI

## 5. LIJST van ALLERGENEN en VOEDINGSINTOLERANTIES LISTE des ALLERGÈNES et INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

### 5.1 VERPLICHT TE ETIKETTEREN INGREDIËNTEN EN HUN AFGELEIDEN (volgens Verordening 1169/2011) OBLIGATION D'ÉTIQUETER LES INGRÉDIENTS ET LEURS DÉRIVÉS (d'après la réglementation 1169/2011)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Ingrédients visés, en ce compris les ingrédients dérivés	Aanwezig als ingrediënt JA / NEEN Présent comme ingrédient OUI / NON
Tarwe	Blé	NON/NEEN
erst	Orge	NON/NEEN
Haver	Avoine	NON/NEEN
Spelt	Épeautre	NON/NEEN
Kamut	Kamut	NON/NEEN
Rogge	Seigle	NON/NEEN
Hazelnoten	Noisettes	NON/NEEN
Walnoten	Noix	NON/NEEN
Cashewnoten	Noix de cajou	NON/NEEN
Pecannoten	Noix de pécan	NON/NEEN
Paranoten	Noix du Brésil	NON/NEEN
Macadamianoten	Noix de Macadamia	NON/NEEN
Amandelen	Amandes	NON/NEEN
Aardnoten	Arachides	NON/NEEN
Sesamzaad	Graines de sésame	NON/NEEN
Lupine	Lupin	NON/NEEN
Soja	Soja	NON/NEEN
Melk,( inclusief lactose)	Lait (inclus lactose)	OUI/JA
Eieren	Œufs	NON/NEEN
Vis	Poissons	NON/NEEN
Selderij	Céleri	NON/NEEN
Mosterd	Moutarde	NON/NEEN
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO <sub>2</sub>	NON/NEEN
Schaaldieren	Crustacés	NON/NEEN
Weekdieren	Mollusques	NON/NEEN

“Dit product is gemaakt in een fabriek waar ook gluten, schaaldieren, eieren, vis, soja, melk, selderij, mosterd en sulfiet worden verwerkt”  
“Ce produit est fabriqué dans une usine où gluten, crustacés, oeufs, poisson, soja, lait, céleri, moutarde et sulfites sont traités.”

**6. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING  
INGREDIENTS SOUMIS À IONISATION**

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling. Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à un traitement par ionisation.	JA / NEEN ? OUI / NON ?	JA / OUI
INDIEN NEEN, betrokken bestraald(e) ingrediënt(en) SI NON, ingrédient(s) ionisé(s) concerné(s)		

**7. VOEDINGSWAARDEN (volgens Verordening 1169/2011/EEG) berekend  
Valeurs nutritives (d'après la Règlement 1169/2011/CEE) calculées**

OMSCHRIJVING VOEDINGSWAARDEN DESCRIPTION VALEURS NUTRITIVES		Eenheid unité	Product zoals verkocht Produit tel que vendu gemiddeld per 100gr en moyenne par 100gr
Energie	Énergie	kJ kcal	359
			85
<b>Totale vetten</b>	<b>Matières grasses</b>	gr	1,2
waarvan verzadigde vetzuren	Dont acides grasses saturés	gr	0,4
<b>Koolhydraten :</b>	<b>Glucides :</b>	gr	1,4
Waarvan suikers	Dont sucres	gr	0,8
<b>Voedingsvezels (optioneel)</b>	<b>Fibres alimentaires (optionnel)</b>	gr	-
<b>Eiwitten</b>	<b>Protéines</b>	gr	19,4
<b>Zout ( berekend als Natrium x 2,5)</b>	<b>Sel ( calculé comme sodium x 2,5)</b>	gr	2,2

**8. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN  
CONDITIONS DE CONSERVATION SPÉCIFIQUES**

8.1 Houdbaarheid Conservation		Eenheden Unités	Verpakking Emballage	Minimum	Maximum
Houdbaarheid bij levering	Date limite de conservation à la livraison	Dagen/jours	Frais/Vers	21	Frais: 24
Temperatuur bij aankomst	Température à la livraison	°C	Frais/Vers	0	4
Bewaringstemperatuur	Température de conservation	°C	Frais/Vers	0	4
Houdbaarheid na openen	Température après ouverture	Dagen/jours			
Bewaringstemperatuur na openen	Température de conservation après ouverture	°C		0	4

**8.2 Aanduiding van de houdbaarheid op etiket  
Indication de la durée de conservation sur l 'étiquette**

Houdbaarheidsaanduiding - Mention de la date de péremption	A consommer jusqu'au: /Te gebruiken tot:
---	--

<b>8.2 Aanduiding van de houdbaarheid op etiket Indication de la durée de conservation sur l 'étiquette</b>			
<b>Houdbaarheidsaanduiding D/M/JAAR Mention de la date de péremption J/M/ANNEE</b>	JJ / MM / AAAA	<b>Voorbeeld Exemple :</b>	14/08/2017
<b>Houdbaarheidsaanduiding op Mention de la date de péremption</b>	Unité de vente/Verkoopseenhei d	<b>Manier van aanbrengen Manière de l'indiquer</b>	Etiquette/Etiket
<b>Verpakt onder beschermende atmosfeer – Emballe sous atmosphère protrectice</b>			

<b>8.3 Aanduiding van het lotnummer Indication du numéro de lot</b>			
<b>Lotaanduiding Mention du lot</b>	No. de lot production interne/Eigen productielotnummer		
	aa-bbbb-cccccc- dddd	<b>Voorbeeld Exemple :</b>	04-2017-1234567-12345
<b>Lotaanduiding op Indication du lot sur</b>	Unité de vente/Verkoopseenhei d	<b>Manier van aanbrengen Manière de l'indiquer</b>	Etiquette/Etiket

## 9. PRODUCTKENMERKEN - CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

<b>9.1 Verpakking Emballage</b>	De producten worden verpakt met verpakkingsmateriaal dat aan de wettelijke voorschriften voldoet, vastgelegd in EG-verordening nr. 1935/2004 van het Europese Parlement en de Raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd voor contact met levensmiddelen.  Les produits sont conditionnés avec des matériaux d'emballage répondant aux exigences légales stipulées dans le Règlement CE n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.		
<b>9.2 Primaire Verpakking Emballage primaire</b>		<b>Transport verpakking Emballage de transport</b>	
<b>9.3 Pallet type Palette type</b>		<b>Lagen Couches</b>	<b>Aantal Per laag Nombre Par couche</b>
<b>9.4 Uitzicht Beschrijving Aspect visuel</b>			
<b>9.5 Tolerantie/Tolérance</b>			

<b>MICRO-ORGANISME ORGANISMES</b>		<b>AF FABRIEK / EX USINE MAX.</b>	<b>T (TOLERANTIE) (TOLERANCE)</b>	<b>TGT –THT DCU- DLC</b>
<b>Totaal Aëroob psychotroof kiemgetal</b>	<b>Germes totales aérobies psychrotrophes</b>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
<b>Totaal anaëroob psychotroof kiemgetal</b>	<b>Germes totales anaérobies psychrotrophes</b>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
<b>Psychrotrofe Melkzuurbacteriën</b>	<b>Lactobacilles psychrotrophes</b>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>7</sup>
<b>E.coli</b>	<b>E.coli</b>	< 10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>1</sup>
<b>Coagulase positieve staphylococcen</b>	<b>Staphylocoques à coagulase positives</b>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
<b>Bacillus cereus</b>	<b>Bacillus cereus</b>	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
<b>Salmonellae spp.</b>	<b>Salmonelles spp.</b>	Afw. in 25g Abs. dans 25g	Afw. in 25g Abs. dans 25g	Afw. in 25g Abs. dans 25g
<b>Enterobacteriaceae</b>	<b>Enterobacteriaceae</b>	5 x 10 <sup>1</sup>	5 x 10 <sup>2</sup>	-
<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Listeria monocytogenes</b>	Afw. in 25g Abs. dans 25g	Afw. in 25g Abs. dans 25g	10 <sup>3</sup>



# Product Specificaties Specifications Produits

GAHB - Achterham gesneden 1kg  
- Box.docx

Date : 20/12/2017

Page 5 of 5

MICRO-ORGANISME ORGANISMES		AF FABRIEK / EX USINE MAX.	T (TOLERANTIE) (TOLERANCE)	TGT –THT DCU- DLC
Gisten	Levures	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels	Moisissures	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	Geen visuele schimmelvorming/ Pas des moisissures visuellement

## 10. GEBRUKSAANWIJZING / BEREIDINGSWIJZE MODE D'EMLOI / MODE DE PREPARATION

## 11. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID DECLARATION DE CONFORMITÉ ET DE CONFIDENTIALITÉ

De leverancier verklaart dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese wetgeving inzake onder meer hygiëne, samenstelling, additieven, contaminanten, etikettering en materialen in contact met dit product.

Beide partijen zijn verantwoordelijk voor en gehouden aan de geheimhouding van de in deze specificatie vermelde informatie. Deze geheimhouding geldt reeds bij het uitwisselen van deze informatie, voorafgaand aan de goedkeuring van deze specificaties.

Beide partijen verbinden zich er toe dezelfde geheimhouding te eisen van derden die zij nodig achten te moeten inzetten voor de goede werking van hun activiteiten. Deze eis ontslaat elke partij niet van zijn verantwoordelijkheid.

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit.

Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités.

Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.

## 12 UPDATES & BIJLAGEN - MISES À JOUR & ANNEXES

Opgesteld door (naam) Etabli par (nom)	Quality assurance service Food atelier	Date	14/08/2017	Versie- version	2
Updated door (naam) Mis à jour par (nom)	Quality assurance service Food atelier	Date	14/08/2017	Versie- version	2