

## Product specificatiefiche

### 1. Product identificatie

<b>Artikelnummer</b>	191		<b>Afkomst:</b>	NIET BIO
<b>Merk</b>	GANDA HAM			
<b>Handelsnaam</b>	GANDA HAM Grand Cru opgebonden 14 maanden			
	NL	GANDA HAM Grand Cru opgebonden 14 maanden		
	FR	Jambon Ganda "Grand Cru" sans os cousu à la main 14 mois		
	EN	Ganda Ham "grand cru" without bone handsewn 14 months		
	DE	Ganda Schinken "Grand Cru" ohne knochen handgenäht 14 monate		
<b>Wettelijke verkoopsbenaming</b>	drooggezouten ham			
<b>Bijkomende productbeschrijving</b>	Licht gezouten en gedroogde ham, minimum droogtijd van 14 maanden, uitgebeend, met de hand opgenaaid en vacuum verpakt			
<b>Gedeclareerd gewicht of volume</b>	+/-6000 (variabel)	in g	zonder 'e'	
<b>Product met opgietsloefstof</b>	NEEN			
<b>Verkocht per variabel gewicht</b>	JA		Nkdw	
<b>EAN-code(s)</b>	28 49834 QQQQ C of 95413617498340			

### 2. Identiteit Producent

<b>Naam</b>	VLEESWAREN CORMA		
<b>Adres</b>	HAENHOUTSTRAAT 210 9070 DESTELBERGEN		
<b>Tel</b>	+ 32 9 353 74 10		
<b>Fax</b>	+ 32 9 353 74 25		
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:info@ganda.be">info@ganda.be</a>		
<b>Website</b>	<a href="http://www.ganda.be">http://www.ganda.be</a>		
<b>BTW-nummer</b>	BE 0421.155.291		
<b>Event. erkenningnummer- / registratienummer</b>	B 376		
<b>Intrastatcode</b>	0210 19 81		
<b>BRC- en / of IFS-certificatie</b>	Ja / Neen		JA
	Soort certificaten		IFS versie 6 onaangekondigd
	Certificatieorganisme		SGS
	Geldig tot		zie certificaat
<b>ISO- en / of HACCP-certificatie</b>	Ja / Neen		Neen
	Soort certificaten		
	Certificatieorganisme		
	Geldig tot		
<b>Andere certificaten</b>	Ja / Neen	JA	NEEN
	Soort certificaten	Autocontrole G-019	
	Certificatieorganisme	SGS	
	Geldig tot	zie certificaat	

#### 2.1 Contactpersonen

Commercieel		Kwaliteit	
<b>Naam</b>		<b>Naam</b>	Chris Moens
<b>Tel</b>		<b>Tel</b>	+32 9 353 74 17
<b>Fax</b>		<b>Fax</b>	+32 9 353 74 25
<b>E-mail</b>		<b>E-mail</b>	<a href="mailto:cm@ganda.be">cm@ganda.be</a>
Logistiek		Contact bij noodgevallen	
<b>Naam</b>	Katty De Landtsheer	<b>Naam</b>	Dirk Cornelis
<b>Tel</b>	+32 9 353 74 19	<b>Tel</b>	+32 9 353 74 20
<b>Fax</b>	+32 9 353 74 25	<b>Fax</b>	+32 9 353 74 25
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:kdl@ganda.be">kdl@ganda.be</a>	<b>E-mail</b>	<a href="mailto:dc@ganda.be">dc@ganda.be</a>
Besteldienst			
<b>Naam</b>	Katty De Landtsheer		
<b>Tel</b>	+32 9 353 74 19		
<b>Fax</b>	+32 9 353 74 25		
<b>E-mail</b>	<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"			NEEN	
" 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	
3.3 Ander wettelijk verplichte vermeldingen op de verpakking (bijv. % cacao, % Alcohol, ...)				
voor 100 g product werd 175 g varkensham gebruikt				
3.4 GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's (volgens de verordening EG n°s 1829 & 1830/2003)				
De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering van de verordening (EG) 1829 & 1830/2003			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 Europese richtlijn 1169/2011)			
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 kuisbesmetting 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 SO2	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

Sorbiten (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 1169/2011)

Per 100 g of ml	100 g		
6.1 Voedingswaarden	Eenheid	Gemiddeld per 100 g	Door analyse (A) of bereiding (B)
Energetische waarden	Kcal	204	B
	Kj	855	B
Eiwitten	g	30	A
Koolhydraten	g	<1	A
waarvan suikers	g	0,7	A
waarvan zetmeel (optioneel)	g	-	-
waarvan polyolen (optioneel)	g	-	-
Vetten	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 Ω-6 vetzuren (optioneel)	g		-
waarvan Ω-3 vetzuren (optioneel)	g		-
waarvan trans (optioneel)	g		-
waarvan cholesterol (optioneel)	mg		-
Voedingsvezels	g	0	-
Natrium	g	2,2	B
Zout (berekend als Natrium x 2,5)	g	5,5	A

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

Notificatienummer	niet van toepassing
-------------------	---------------------

### 7. Specifieke bewaaromstandigheden

#### 7.1 Houdbaarheid

Houdbaarheid na productie	Dagen	365
Houdbaarheid bij levering	Dagen	120
Temperatuur bij aankomst	°C	Kamertemperatuur
Bewaartemperatuur bij voorkeur	°C	Kamertemperatuur
Samenstelling van de beschermende atmosfeer	Gassen en hun verhouding	
Houdbaarheid na openen	Dagen	45
Bewaaromstandigheden na openen		DROOG!

#### 7.2 Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheidsaanduiding als	"Ten minste houdbaar tot ..."		
Houdbaarheidsaanduiding d.m.v.	Dag / Maand / Jaar	Voorbeeld:	01.03.18
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	onregelmatig van vorm
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 (kve / g)	Max. waarde (kve/g)	Max. waarde (kve/g)
E. Coli	< 10	100	1000
Enterobacteriaceae	< 100	500	5000
Staphylococcus aureus	< 100	500	5000
Salmonellae spp.	Afwezig/25g	Afwezig/25g	Afwezig/25g
Listeria monocytogenes	< 100	< 100	< 100

## 9. Vreemde voorwerpen detectie

Het product ondergaat een metaaldetectie? JA / NEEN	NEEN
Detectielimiet	

## 10. Verpakking

### 10.1 Individueel product

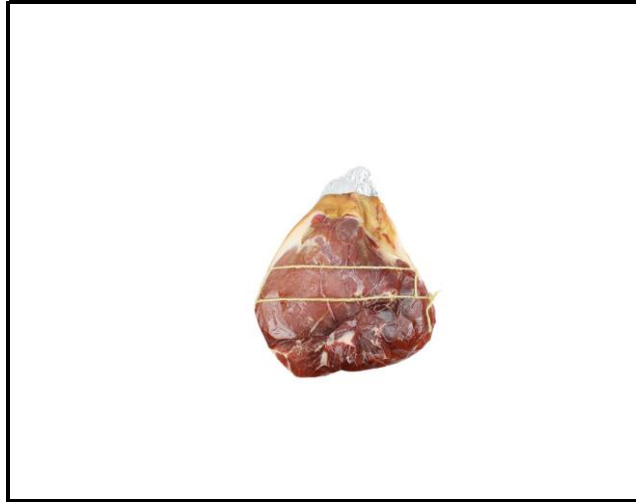
Type	vacuümzak
Samenstelling	PA/PE
Aansluitingsnummer VAL - I - PACK	1100201480
Milieu	Luchtledig
Lengte mm	Variabel
Breedte mm	Variabel
Hoogte mm	Variabel
Diameter mm	
Gewicht g	Variabel
EAN-code	28 49834 QQQQQ C of 95413617498340

### 10.2 Omverpakking

Type	
Samenstelling	
Aansluitingsnummer Fost Plus	
Lengte mm	
Breedte mm	
Hoogte mm	
Gewicht g	
Aantal stuks per karton	
EAN-code	

### 10.3 Pallet

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

**11. Gebruiksaanwijzing / Methode van bereiden****12. Foto**

Opgesteld door	Chris Moens	Datum:	8/06/2015
Gewijzigd door	Chris Moens	Datum:	27/11/2017
Handtekening	Chris Moens		