

GEROOKTE COBURGER met zwaard en doek ±4,5 kg

EAN 54 200532 09000 0

Technische fiche – 07/11/2023

Ingrediënten: Varkensvlees (94,88%), zout (4,35%), dextrose/sacharose (0,46%), kruiden (0,11%), natuurlijke aroma's (0,14%), conserveermiddelen: E252-E250 (0,03%), antioxidant: E301 (0,03%).

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	658 kJ 157 kcal
Koolhydraten	0,6 g
- Waarvan suikers	0,6 g
Vetten	7 g
- Waarvan verzadigd	2,8 g
Proteïnen	23 g
Natrium	1,74 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

GEROOKTE COBURGER met zwaard en doek ±4,5 kg

EAN 54 200532 09000 0

Technische fiche – 07/11/2023

Wettelijke benaming

Op beukenhout gerookte, gedroogde ham met zwaard.

- Stevig stuk, uniforme kleur en zout.
- Roodachtige kleur, typisch voor gedroogde gerookte ham, uniform.
- Ambachtelijk proces, droog gezouten en natuurlijk gerookt.
- Herkomst: geboren, gefokt en geslacht in de EU.

Afmetingen

Lengte: +/- 22 cm
Breedte: +/- 15 cm
Hoogte: +/- 13 cm
Gewicht: +/- 4.5 kg

Verpakking

De producten worden vacuüm verpakt zodat ze niet vervormen of beschadigd raken.

* aantal stuks per karton:	4
* afmetingen karton:	L 410 I 330 H 200
* aantal kartons per pallet:	54 (9 lagen van 6)
* gewicht van het karton:	580 g
* gewicht van de vacuümzak:	20 g

Uiterste houdbaarheidsdatum

90 dagen

Temperatuur

Bewaartemperatuur: 2-4 °C

Rookproces

Het roken gebeurt op traditionele wijze door het verbranden van gecertificeerd beukenzaagsel zonder residu.

GEROOKTE COBURGER met zwaard en doek ±4,5 kg

EAN 54 200532 09000 0

Technische fiche – 07/11/2023

Fysische-chemische criteria

CRITERIA	STREEF WAARDE	TOLERANTIE	FREQUENTIE ANALYSE
Vetten	7 %	< 10 %	1*/6 maanden
Vocht	63 %	< 66 %	1*/6 maanden
Totaal oplosbare suikers	0,6 %	< 2,5 %	1*/6 maanden
Nitrieten	20 ppm	< 120 ppm	1*/6 maanden
Nitraten	100 ppm	< 120 ppm	1*/6 maanden
Zout	4,4 %	4 – 6 %	1*/6 maanden
Proteïne	23 %	> 20 %	1*/6 maanden
HPD	68	< 76	1*/6 maanden
Natrium	1,74 g/100 g	< 2,4 g/100 g	1*/6 maanden

Microbiologische criteria:

CRITERIA	Normale waarden	Minor afwijking	Major afwijking
Escherichia Coli	< 10/g	> 100/g	> 1000/g
Staphylocoques C+	< 100/g	> 100/g	> 1000/g
Enterobactéries	< 100/g	> 500/g	> 5000/g
Anaérobies sulfito réducteur	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonella	Afw/25g	Afw /25g	Aanwezig
Listeria	Afw /25g	Aanwezig, < 10/g	Aanwezig, > 100/g
Rapport GT/BL	< 5	> 5	> 10

GEROOKTE COBURGER met zwaard en doek ±4,5 kg

EAN 54 200532 09000 0

Technische fiche – 07/11/2023

Garanties GMO

Wat de GMO-kwestie betreft, hebben we al onze leveranciers verplicht om alle GMO-gebaseerde ingrediënten te elimineren die worden gebruikt bij de productie van hun product. Alle ingrediënten die tijdens het fabricageproces worden toegevoegd, zijn zuivere ingrediënten van levensmiddelenkwaliteit die voldoen aan de Europese wetgeving. Als gevolg hiervan garanderen we dat alle producten vrij zijn van genetisch gemodificeerde organismen. (in overeenstemming met 1829/2003/EG en 1830/2003/EG)

Garanties van non-ionisatie

Door dit schrijven, garanderen wij dat geen enkel van de goederen een behandeling door ioniserende stralen heeft ondergaan.

Hierbij verklaren wij dat geen van de goederen of ingrediënten die zijn gebruikt voor de productie van de ham enig element bevat dat mogelijk een behandeling met ioniserende straling heeft ondergaan.

Overeenstemming van de verpakkingen

Onze verpakking voldoet aan de huidige regelgeving. Daarom kunnen we certificeren in overeenstemming met de richtlijnen 1935/2004 en 10/2011. De verpakkingen worden gebruikt onder de voorgeschreven voorwaarden.