



## Productspecificatie

I - HACCP

MAP : 3    Stap : 3    Blz : 2//1

Datum: 23/09/2016    Versie: 1

Opgesteld door : HACCP-team

Controle door : Hans De Meester

Duroc d'Olives

Product:    Gedroogde ham

**Fabrikant : Meesterhesp nv**  
**Zingemkouterstraat 78**  
**9040 Sint-Amandsberg**

**Geproduceerd voor: Duroc d'Olive**  
**Smalle Heerweg 160**  
**9080 Lochristi**

### 1 Identificatie van het produkt

Beschrijving van het product : gedroogde ham

Gepasteuriseerd in verpakking?    ja    nee    **niet van toepassing**

### 2 Ingrediëntenlijst

Varkensvlees (94%), zout, conserveermiddel : E252

100g product wordt gemaakt met 210 g vers varkensvlees

### 3 Organoleptische eigenschappen

Smaak :    licht gezouten gedroogde ham

Kleur :    producteigen

Geur :    producteigen

Textuur :    vaste textuur

### 4 Bewaarvoorschriften

Bewaartemperatuur : koel bewaren na openen

Vervaldatum = verpakkingsdatum + 1 jaar

Bewaarcondities : in vacuümzak

### 5 Verpakking

Technologie : normale atmosfeer - **vacuüm** - gemodificeerde atmosfeer - andere :

Indien gemodificeerd :    {O<sub>2</sub>}    {CO<sub>2</sub>}    {N<sub>2</sub>}

Verpakkingsmateriaal : vacuümzakken

### 6 Fysicochemische eigenschappen

nitraat :    56 ppm

nitriet :    < 5 ppm

vrij vet :    5,00%

a<sub>w</sub>-waarde :    0,900

Eiwit (Nx6,25) :    27,2%

Vocht :    47,91%

Totaal fosfaat :    0,66%

Kleurstoffen :    afwezig



## Productspecificatie

I - HACCP

MAP : 3    Stap : 3    Blz : 2//1

Datum: 23/09/2016    Versie: 1

Opgesteld door : HACCP-team

Controle door : Hans De Meester

Duroc d'Olives

Product :    Gedroogde ham

### 7 Voedingswaarde

|                             | per 100g   |
|-----------------------------|------------|
| Energie (kJ/kcal)           | 1081 / 259 |
| Vetten (g)                  | 16,3       |
| - Waarvan verzadigde vetten | 6,8        |
| Koolhydraten (g)            | <5,0       |
| - Waarvan suikers (g)       | 1,3        |
| Eiwitten (g)                | 27,2       |
| Zout (g)                    | 5,6        |

### 8 Bacteriologische normen

|                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| Totaal kiemgetal :       | 10 <sup>6</sup> kve/g |
| Enterobacteriaceae :     | 100 kve/g             |
| Salmonella spp :         | afwezig in 25 g       |
| Listeria monocytogenes : | afwezig in 25 g       |
| E.Coli :                 | 10 kve/g              |
| Staphylococcus aureus :  | 10 kve/g              |

### 9 Allergenen (alba-lijst)

zie blz 3

### 10 Wettelijke bepalingen

|                  |         |
|------------------|---------|
| Erkenningsnummer | : B 382 |
| Bevroren         | : nee   |
| enz. ...         | :       |

### 11 Transportvoorschriften

Bestuurder draagt : Propere aangepaste kledij  
Hoofddekseel  
Zuivere handen

Vrachtwagen moet proper zijn.  
Transport van gedroogde ham hoeft niet gekoeld te zijn.



## Productspecificatie

I - HACCP

MAP : 3 Stap : 3 Blz : 2//1

Datum: 23/09/2016 Versie: 1

Opgesteld door : HACCP-team

Controle door : Hans De Meester

Duroc d'Olives

Product : Gedroogde ham

### 12 Alba-lijst

|                          |   |                           |   |
|--------------------------|---|---------------------------|---|
| Koemelkeiwit             | - | Peulvruchten              | - |
| Lactose                  | - | Notenolie                 | - |
| Kippenei                 | - | Pinda's                   | - |
| Soya eiwit               | - | Pindaolie                 | - |
| Soya olie                | - | Sesamproducten            | - |
| Gluten                   | - | Sesamolie                 | - |
| Tarwe                    | - | Glutaminaat (E620 - E625) | - |
| Rogge                    | - | Sulfiet (E220 - E227)     | - |
| Rundvlees                | - | Koriander                 | - |
| Varkensvlees             | + | Selderij                  | - |
| Kippenvlees              | - | Wortel                    | - |
| Vis                      | - | Lupine                    | - |
| Schaal - en schelpdieren | - | Mosterd                   | - |
| Maïs                     | - | Weekdieren                | - |
| Cacao                    | - |                           |   |
| Noten                    | - |                           |   |

(+) : kan aanwezig zijn

(-) : is afwezig

(?) : kan eventueel sporen bevatten

### 13 GGO verklaring

Verordening (EG) Nr. 1830/2003 van het Europees parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG

#### Algemeen :

1) Is het beleid van uw bedrijf gericht op het vermijden van ingrediënten, additieven en/of aroma's<sup>1</sup> die afkomstig kunnen zijn van ggo's (genetisch gemodificeerde organismen)<sup>2</sup>? **ja** nee

2) Heeft u bij uw relevante toeleveranciers verklaringen en/of certificaten opgevraagd? **ja** nee

#### Productniveau :

Ondergetekende garandeert namens de directie dat er in boven vermeld product geen gebruik wordt gemaakt van ingrediënten, additieven en/of aroma's<sup>1</sup> die afkomstig zijn van ggo's<sup>2</sup>.

#### Ondergetekende :

*Hans De Meester*

<sup>1</sup> Alle ingrediënten, additieven en aroma's. Ook die (zoals bijvoorbeeld soja-olie, soja lecithine en zoetmiddelen) niet aantoonbaar DNA of eiwit meer bevatten en daardoor niet verplicht geëtiketteerd hoeven te worden (zie bijlage : lijst van levensmiddelen ingrediënten, additieven en aroma's die afkomstig kunnen zijn uit ggo's).

<sup>2</sup> Met ggo's worden alle genetisch gemodificeerde organismen bedoeld, dus niet alleen gg-soja en gg-maïs, maar bijvoorbeeld ook gg-bacteriën en schimmels, en andere gg-gewassen.



## Productspecificatie

I - HACCP

MAP : 3 Stap : 3 Blz : 2//1

Datum: 23/09/2016 Versie: 1

Opgesteld door : HACCP-team

Controle door : Hans De Meester

Duroc d'Olives

Product : Gedroogde ham

### TOELICHTING OP GGO VERKLARING

#### Lijst van ingrediënten, additieven en aroma's die gemaakt kunnen zijn door of met ggo's :

1. Vetten en oliën : (niet gespecificeerde) oliën en vetten, plantaardige oliën en vetten, sojaolie, maïs(kiem)olie, koolzaadolie.
2. Maiseiwit & soja-eiwit : maïs\*, sojabonen\*, soja-eiwit\*, sojameel\*, sojabloem\*, sojavlokken\*, sojaschroot\*, maïsmeel\*, (niet gespecificeerd) meel/bloem\*, maïsgries\*, (natief) maïszetmeel\*
3. Zoetmiddelen : maïssirop/stroop, druivensuiker, glucose en mout(malt) sirop/stroop, maltodextrine, fructose, dextrose
4. Additieven en aroma's : E 101 (vitamine B2, riboflavine, lactoflavine), E 150 (karamel), E 153 (koolstof), E160a (bèta)caroteen, pro-vitamine A, retinol, carotenoïden), E160b (annato), E160d (lycopeen), E234 (nisine), E235 (natamycine), E270 (melkzuur), E300 (vitamine C (ascorbinezuur)), E301 t/m E304 (ascorbaten), E306 t/m 309 (tocopherol/vitamine E), E320 (BHA), E321 (BHT), E322 (lecithine), E325 t/m E327 (lactaten), E330 (citroenzuur), E415 (xanthaangom), E459 (beta-cyclodextrien), E460 t/m E469 (celluloses), E470 (zouten van vetzuren), vetzuuresters (E471, E472a & b, E473, E475, E476, E479b), E570 (vetzuren), E481 (natriumstearoyl-2-lactylaet), E620 t/m E625 (glutaminezuur & glutamaten), E626 t/m 629 (guanylzuur & guanyliden), E630 t/m E633 (iosinezuur & inosinaten), E953 (isomalt), E 957 (thaumatine), E965 (maltitol), E1404 t/m 1451 (gemodificeerde zetmelen), aroma's, niet gespecificeerde emulgator/stabilisator.
5. Overig : vitamine B6 (pyridoxine), vitamine B12 (cyanocobalamine), vitamine D (calciferol), vitamine K (phylloquinone, menaquinone, menadione), hydrolysaten.

#### NB :

- . Al deze ingrediënten kunnen afkomstig zijn van ggo's en/of met behulp van ggo's zijn vervaardigd, maar dit is niet altijd het geval.
- . Indien dit wel het geval is dan moeten de ingrediënten die hierboven met een \* gemarkeerd zijn verplicht met de aanduiding "geproduceerd met genetisch gemodificeerde soja/maïs" op het etiket vermeld worden.
- . Voor enkele andere ingrediënten (o.a. hydrolysaten) is nog omstrepen of deze vermelding verplicht is. Voor de overige ingrediënten is een vermelding niet verplicht, maar ook deze kunnen afkomstig zijn van ggo's en/of met behulp van ggo's vervaardigd zijn.