
		Autorisatie:
		Versie: 04
		Datum: 20-12-2016
	Productspecificatie Coburger Rauwe ham	Pagina: 1 van 2

Coburger Rauwe ham

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel	Coburger Rauwe ham
Artikelnummers	245084, 245086, 245088, 245090, 245099
Omschrijving/Organoleptisch	blokmodel, gezouten, gerijpt, gerookt, gedroogd, varkensvleesproduct met specifieke gerookte rauwe hamsmaak en –geur.
2. BEWAARCONDITIES/VERPAKKING	
Temperatuur/Houdbaarheid:	<u>Vacuüm verpakt (ongesneden):</u> Gekoeld bewaard bij < 7°C in gesloten vacuümverpakking een THT van minimaal 2 weken bij aflevering. <u>Gasverpakt (gesneden, gassamenstelling: CO2/N2):</u> Gekoeld bewaard bij < 7°C in gesloten gasverpakking een THT van 9 dagen na verpakkingsdatum.
3. GEBRUIK	
Bereidingswijze	Product kan onverhit geconsumeerd worden
4. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: Varkensvlees (94%), zout, dextrose, suiker, specerijextract, specerijen (koriander, mais), antioxidant: E301, conserveermiddelen: E250, E252, rook (beukenhout).	
5. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram product (gemiddelde waarden volgens berekeningen/grondstofspecificaties)	
Energetische waarde	761 kJ / 182 kcal
Vet	10.0 gram
- Verzadigd vet	3,7 gram
Koolhydraten	1.0 gram
- Suikers	1.0 gram
Eiwit	22.0 gram
Zout	5.0 gram

		Autorisatie:
		Versie: 04
		Datum: 20-12-2016
	Productspecificatie Coburger Rauwe ham	Pagina: 2 van 2

6. ALLERGIEINFORMATIE

+ = aanwezig, - = afwezig

1	Melkeiwit (koe/buffel/geit/schaap)	-	18	Notenolie	-
2	Lactose	-	19	Pinda	-
3	Ei	-	20	Pindaolie	-
4	Soja – eiwit	-	21	Sesam	-
5	Soja – lecithine	-	22	Sesamolie	-
6	Gluten	-	23	Glutaminaat (E620 t/m E625)	-
7	Tarwe	-	24	Sulfiet (E220 t/m E228) > 10 ppm	-
8	Rogge	-	25	Koriander	+
9	Rundvlees	-	26	Selderij	-
10	Varkensvlees	+	27	Wortel	-
11	Vis	-	28	Lupine	-
12	Kippenvlees	-	29	Mosterd	-
13	Schaal-, schelp- en weekdieren	-			
14	Maïs	+			
15	Cacao	-			
16	Peulvruchten	-			
17	Noten	-			

7. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

	Na productie		Einde THT	
	Streefnorm	Max. norm	Streefnorm	Max. norm
Aeroob kiemgetal	< 50.000 kve/g	< 200.000 kve/g	< 1.000.000 kve/g	< 2.500.000 kve/g
Entero's	< 1.000 kve/g	< 2.000 kve/g	< 2.000 kve/g	< 5.000 kve/g
E-coli	< 50 kve/g	< 500 kve/g	< 50 kve/g	< 500 kve/g
Salmonella	Afwezig in 25 gr	Afwezig in 25 gr	Afwezig in 25 gr	Afwezig in 25 gr
Listeria M	Afwezig in 25 gr	Afwezig in 25 gr	< 100 kve/g	< 100 kve/g
S. Aureus	< 500 kve/g	< 1.000 kve/g	< 500 kve/g	< 1.000 kve/g
Melkzuurbacteriën	-	-	< 500.000 kve/g	< 1.000.000 kve/g

8. WETGEVING

Wetgeving algemeen	Product geproduceerd volgens de EU-verordeningen: EG nr. 852/2004, 853/2004 en 2073/2005.
Wetgeving GMO	Product bevat geen GMO of ingrediënten die met GMO zijn geproduceerd volgens EU-verordening EG nr. 1829/2003 en 1830/2003.