

PRODUCTSPECIFICATIE BREYDELHAM ELITE

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikel nr. producent	art 098 Breydelham elite art 198 Breydelham elite 1/2
Merk	Breydel
Verkoopsbenaming	Breydelham elite
Product beschrijving	De Breydelham elite wordt gemaakt van de platte bil. Concreet wil dit zeggen dat er van de oorspronkelijke beenham van 10 kg slechts 3.5 kg meer overblijft. Het is misschien wel het meest toegankelijke Breydelhammetje voor fijne, culinaire toepassingen. De Breydelham Elite wordt daarom als culinaire delicatessie in horecamiddens bijzonder geapprecieerd. Als charcuterie komt de pittige smaak bij de Breydelham Elite sterk tot uiting. Zijn vorm zorgt ook voor een originele afwisseling in het hammenassortiment en een goede rotatie. De sneden van de Breydelham Elite passen perfect op de boterham.
Intrastat code	16024110
Land van herkomst	België
Land van oorsprong	België
EAN-code (128 code)	art 098: 01954104740009833103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX art 198: 01954104740019803103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX
Gemiddeld gewicht per product	art 098: ± 3.7 kg art 198: ± 1.8 kg

2. IDENTIFICATIE PRODUCENT (= VERPAKKER)

2.1 Productie & verpakking

Naam	Vleeswaren Antonio	
Adres	Legen Heirweg 2, 9890 Gavere	
Tel. & fax	Tel.: +32 9 389 69 80 – fax: +32 9 389 69 81	
Website	www.breydel.be	
Erkenningsnummer	F850 – B850	
Certificaten	IFS certificaat	ACS certificaat
	Geldig tot: 28 augustus 2018	Geldig tot: 15 augustus 2018
	Certificatieorganisme: AIB Vincotte	Certificatieorganisme: AIB Vincotte

2.2 Contactpersonen

	Directie	Commercieel	Kwaliteit	Emergency contact
Naam	Ivan De Keyser	Frans Boone	Katrien Vanden Berghe	Ivan De Keyser
Functie	Zaakvoerder	Commercieel verantwoordelijke	Kwaliteits-verantwoordelijke	Zaakvoerder
Tel.	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 477 461 985
Fax	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81
E-mail	directie@breydel.be	commercieel@breydel.be	kwaliteit@breydel.be	directie@breydel.be

3. PRODUCTSAMENSTELLING

3.1 Product samenstelling

Grondstof / Ingrediënt / Additief (E-nummer)	Samenstelling van samengestelde ingrediënten	% in eindproduct	Opmerkingen
Varkensvlees		95%	Land van oorsprong: België
Zout		2.4%	Uit analyse op basis van natrium
Suikers	Glucosestroop, dextrose	<2%	
Aroma's	Bevat zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, zonnebloemolie, palmvet,, antioxidant: E392-E330, SELDER	<2%	
Rookaroma		<2%	
Kruiden en specerijen	Bevat allergeen mosterd	<2%	
Conserveermiddel: E250 – E262 - E326		<2%	
Anti-oxidanten: E301 – E331		<2%	
Smaakversterker: E635		<2%	

Opmerking: het % dat de grondstof of het ingrediënt in de receptuur aanwezig is, wordt niet vrijgegeven.

3.2 Ingrediëntenlijst (declaratie conform geldende EG richtlijnen)

Varkensvlees (95%); zout; suikers (glucosestroop, dextrose); rookaroma; aroma's (bevat zetmeel, maltodextrine, gistextract, kip, zonnebloemolie, palmvet, antioxidant: E392-E330, SELDER); kruiden & specerijen (MOSTERD); antioxidant: E301-E331; conserveermiddel: E250-E262-E326 ; smaakversterker: E635.

3.3 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	Neen
"met zoetstof(fen):"	Neen
"met suiker(s) en zoetstof(fen):"	Neen
"bevat een bron van fenylalanine"	Neen
"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"	Neen

3.4 GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de betreffende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU verordening(en)

3.5 Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordening (EG) n° 1935/2004)

De producent garandeert dat het product voldoet aan Verordening (EG) n° 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen

4. LIJST VAN ALLERGENEN

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgegeven
Glutenhoudende granen	Neen	
Schaaldieren	Neen	
Eieren	Neen	
Vis	Neen	
Aardnoten	Neen	
Soja	Neen	
Melk, inclusief lactose	Neen	
Schaalvruchten	Neen	
Selderij	Ja	Aroma
Mosterd	Ja	Kruiden en specerijen
Sesamzaad	Neen	
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Neen	
Lupine	Neen	
Weekdieren	Neen	

Opmerking: dit product wordt vervaardigd in een bedrijf waar tarwe, melk, ei, soja, selderij en mosterd worden verwerkt.

5. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

6. NUTRITIONELE GEGEVENS

	Eenheid	Gemiddeld per 100g
energetische waarden	in kJ	518
	in kcal	123
Vetten	in gram	3.9
Waarvan verzadigde vetzuren	in gram	1.5
Koolhydraten	in gram	1
Waarvan suikers	In gram	1
Eiwitten	in gram	21
Zout (Natrium x 2.5)	in gram	2.4

Opmerking: De nutritionele gegevens zijn gemiddelde waarden afkomstig uit analyses uitgevoerd door een onafhankelijk erkend labo na het verwijderen van zwoerd en onderhuids vet.

7. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

7.1 Houdbaarheid

	Eenheid	Minimum	maximum
Houdbaarheid na productie	Dagen		42 dagen
Houdbaarheid bij levering	Dagen	28 dagen	42 dagen
Temperatuur tijdens transport	°C	0°C	7°C
Temperatuur bij aankomst	°C	0°C	7°C
Temperatuur van bewaren	°C	0°C	4°C
Bewaaromstandigheden na openen	Gekoeld bewaren bij max 4°C		

7.2 Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als datum van uiterste consumptie = "te gebruiken tot"	Voorbeeld: DD.MM.JJJJ
Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid	

7.3 Aanduiding van de partij

Lot = inpakdatum van de producten in omgekeerde volgorde

Voorbeeld: JJ.MM.DD

Lotaanduiding op elke verkoopseenheid

8. PRODUCTKENMERKEN

8.1 Organoleptische kenmerken

Uitzicht/beschrijving	Oven gebakken ham met kruiden bestrooid
Smaak	Kruidig, ovengebakken
Geur	Kruidig, ovengebakken
Textuur	Ambachtelijk
Kleur	Mooi roze

8.2 Fysische kenmerken

Lengte = 21 cm - Breedte = 17 cm - Hoogte = 6.5 cm

8.3 Fysico-chemische kenmerken

Parameter	Maximum
Na-Nitriet	120 ppm
Fosfaat (als P ₂ O ₅)	Geen toevoeging
Suiker, als glucose	3.0 %
Zetmeel	Geen toevoeging
Feder	3.6%
P-getal	2.3 %

8.4 Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie		Einde houdbaarheid
	Doel (kve/g)	Tolerantie (kve/g)	Max waarde (kve/g)
Totaal aëroob kiemgetal 22°C	10 ³	10 ⁴	10 ⁶ (a)
Melkzuurbacteriën 22°C	10 ²	10 ³	10 ⁷ (b)
Coagulase positieve staphylococci	10 ²	10 ³	10 ³
Gisten	10 ²	10 ³	10 ⁵
Schimmels	10 ²	10 ³	Geen visuele schimmelgroei
E. Coli	<10	5 x 10 ¹	5 x 10 ¹
Sulfiet reducerende clostridia	10 ²	10 ³	10 ⁵
Salmonella (op 25g)	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes (op 25g)	Afwezig	Afwezig	10 ²

(a) wanneer het totaal aëroob psychrotoof kiemgetal op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 1 000 000 kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer aangetoond is dat het om andere bacteriën dan melkzuurbacteriën gaat.
(b) Wanneer het aantal melkzuurbacteriën op THT > 10⁷ mag het levensmiddel slechts afgekeurd worden op voorwaarde dat er onaanvaardbare sensorische afwijkingen zijn.

9. GEBRUIKSAANWIJZING

De Breydelham elite kan als charcuterie gesneden worden maar ook als warme beenham voor een beperkt aantal personen. Hiervoor kan de ham opgewarmd worden op bain-marie

GOEDKEURING PRODUCENT

Naam & functie	Katrien Vanden Berghe – kwaliteitsverantwoordelijke
Versie & datum	Versie 14 – 12 mei 2017

GOEDKEURING KLANT

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar Vleeswaren Antonio. Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen gaan wij ervan uit dat u deze specificatie aanvaard door middel van stilzwijgend akkoord

Naam & functie	
Datum	
Handtekening voor akkoord	

Breydel®

Goûtez la convivialité,
chaque jour!!

SPECIFICATION DE PRODUIT JAMBON BREYDEL ELITE

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Numéro d'article	art 098 Jambon Breydel elite art 198 Jambon Breydel elite 1/2
Marque	Breydel
Nom du produit	Jambon Breydel Elite
Description du produit	Le Jambon Breydel Elite est préparé avec la plate cuisse. Concrètement cela signifie qu'après la préparation il ne reste que 3,5 kg du 10 kg du jambon à l'os au départ. C'est peut-être le jambon Breydel le plus adéquat pour les applications culinaires raffinées Voilà pourquoi le Jambon Breydel Elite est particulièrement apprécié comme une délicatesse culinaire dans les établissements gastronomiques. Comme charcuterie, la saveur épicée se déploie pleinement. Grâce à sa forme, ce jambon ressort dans l'assortiment des jambons. La forme engendre aussi une bonne rotation, donc une bonne maniabilité.. Les tranches du Jambon Breydel Elite sont parfaites pour les tartines.
Code Instratat	16024110
Pays de provenance	Belgique
Pays d'origine	Belgique
Code EAN	art 098: 01954104740009833103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX art 198: 01954104740019803103WWWWW15JJMMDD10XXXXXX
Poids moyenne	art 098: ± 3.7 kg art 198: ± 1.8 kg



Goûtez la convivialité,
chaque jour!!

2. IDENTIFICATION DU PRODUCTEUR (= EMBALLEUR)

2.1 Production & conditionnement

Nom	Vleeswaren Antonio	
Adresse	Legen Heirweg 2, 9890 Gavere	
Tél. & fax	Tél. +32 93896980 – fax: +32 93896981	
Site web	www.breydel.be	
Numéro d'agrément	F850 – B850	
Certifications	Certification IFS	Certification ACS
	Valable jusqu'à: 28 août 2018	Valable jusqu'à: 15 août 2018
	OCI: AIB Vincotte	OCI: AIB Vincotte

2.2 Personnes de contact

	Direction	Commercial	Qualité	Contact en cas d'urgence
Nom	Ivan De Keyser	Frans Boone	Katrien Vanden Berghe	Ivan De Keyser
Fonction	Directeur	Responsable commercial	Responsable de la qualité	Directeur
Tél.	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 9 389 69 80	+32 477 461 985
Fax	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81	+32 9 389 69 81
E-mail	directie@breydel.be	commercieel@breydel.be	kwiteit@breydel.be	directie@breydel.be

Breydel®

Goûtez la convivialité,
chaque jour!!

3. COMPOSITION DU PRODUIT

3.1 Composition du produit

Matière première / Ingrédient / Additif (Numéro E)	Composition des ingrédients composés (le cas échéant)	% dans le produit fini	Remarques
Viande de porc		95%	Pays d'origine : Belgique
Sel		2.4%	Par analyse à base de sodium
Sucres	Sirop de glucose, dextrose	<2%	
Arôme de fumée		<2%	
Arômes	Contient amidon, maltodextrine, extrait de levure, poulet, huile de tournesol, graisse de palme, antioxydant: E392-E330, CELERI	<2%	
Herbes et épices	Contient moutarde	<2%	
Conservateurs: E250 – E262 – E326		<2%	
Antioxydants: E301 – E331		<2%	
Exhausteurs de goût: E635		<2%	

Remarque : le pourcentage de la matière première ou de l'ingrédient n'est pas donné.

3.2 Liste des ingrédients (déclaration selon la Directive CE en vigueur)

Viande de porc (95%); sel; sucres (sirop de glucose, dextrose); arôme de fumée; arômes (contient amidon, maltodextrine, extrait de levure, poulet, huile de tournesol, graisse de palme, antioxydant: E392-E330, CELERI); herbes et épices (MOUTARDE); antioxydant: E301-E331; conservateur: E250-E262-E326; exhausteur de goût: E635.

3.3 Indications complémentaires sur l'emballage

« Emballé sous atmosphère protectrice »	Non
« Contient des édulcorants : »	Non
« Contient des sucres et des édulcorants : »	Non
« Contient une source de phénylalanine : »	Non
« Surconsommation peut avoir un effet laxatif »	Non



Goûtez la convivialité,
chaque jour!!

3.4 OGMs et ingrédients provenant des OGMs (selon les Règlements CE en vigueur)

Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient soumis à l'étiquetage obligatoire selon le(s) Règlement(s) CE concerné(s).

3.5 Objets en contact avec des denrées alimentaires (selon Règlement (CE) nr. 1935/2004)

Le producteur garantit que le produit satisfait aux provisions du Règlement (CE) nr. 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

4. LISTE DES ALLERGENES

Ingrédients visés, y compris les ingrédients dérivés	Présent comme ingrédient	Si présent, le(s) ingrédient(s) responsable(s) dans la liste des ingrédients
Céréales contenant de gluten	Non	
Crustacés	Non	
Œufs	Non	
Poisson	Non	
Arachides	Non	
Soja	Non	
Lait, lactose inclus	Non	
Akènes	Non	
Céleri	Oui	Arômes
Moutarde	Oui	Epices
Graine de sésame	Non	
Dioxyde de soufre et sulfites (E220 à E227), plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO ₂	Non	
Lupin	Non	
Mollusques	Non	

Remarque: le produit est fabriqué dans une usine où blé, lait, d'œufs, soja, céleri et moutarde sont traitées



Goûtez la convivialité,
chaque jour!!

5. INGREDIENTS EXPOSES A DES RAYONNEMENTS

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients ayant été exposés à des rayonnements.

6. VALEURS NUTRITIVES

	Unité	Moyenne par 100g
Valeurs énergétiques	en kJoule	518
	en kcal	123
Lipides	en grammes	3.9
dont saturés	en grammes	1.5
Glucides	en grammes	1
dont sucres	en grammes	1
Protéines	en grammes	21
Sel (Sodium x 2.5)	en grammes	2.4

Remarque: Les valeurs nutritives sont des valeurs moyennes qui provient d'analyses faites par un labo accrédité, après élimination du couenne et graisse sous-cutané.

7. CONDITIONS DE CONSERVATION SPECIFIQUES

7.1 Durée de conservation

	Unité	Minimum	Maximum
Durée de conservation après production	Jours		42 jours
Durée de conservation à livraison	Jours	28 jours	42 jours
Température pendant transport	°C	0°C	7°C
Température à arrivée	°C	0°C	7°C
Température de conservation	°C	0°C	4°C
Conditions de conservations après ouverture	Tenir au frais, max. 4°C		

Breydel®

Goûtez la convivialité,
chaque jour!!

7.2 Indication de la durée de conservation

Indication de la durée de conservation sous la forme de la date limite de consommation = « à consommer jusqu'au »	Exemple: JJ.MM.AAAA
La durée de conservation est indiquée sur chaque unité de vente	

7.3 Indication de lot

Lot = date de conditionnement par ordre inverse	Exemple: AA.MM.JJ
Le lot est indiqué sur chaque unité de vente	

8. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

8.1 Caractéristiques organoleptiques

Apparence	Jambon cuit au four et saupoudré d'épices
Saveur	Epicée, cuite au four
Odeur	Epicée, cuite au four
Texture	Artisanale
Couleur	Joliment rose à l'intérieur, brun à l'extérieur

8.2 Caractéristiques physiques

Emballé sous vide Longueur = ± 21 cm – Largeur = ± 17 cm – Hauteur = ± 6.5 cm
--

8.3 Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Maximum
Nitrite de sodium (NaNO_2)	120 ppm
Phosphate (comme P_2O_5)	Pas ajouté
Sucre, comme glucose	3,0 %
Amidon	Pas ajouté
Feder	3,6%
Numéro P	2,3 %

Breydel®

Goûtez la convivialité,
chaque jour!!

8.4 Caractéristiques microbiologiques

Micro-organisme	Analyse au moment du conditionnement = fin de production		Fin de durée de conservation
	Objectif	Tolérance	Valeur max.
Germes totaux aérobies (à 22°C)	10 ³	10 ⁴	10 ⁶ (a)
Lactobacilles	10 ²	10 ³	10 ⁷ (b)
Coagulase Staphylocoques	10 ²	10 ³	10 ³
Levures	10 ²	10 ³	10 ⁵
Moisissures	10 ²	10 ³	Pas de croissance visuelle
E. coli	<10	5 x 10 ¹	5 x 10 ¹
Sulphites réducteurs Clostridia	10 ²	10 ³	10 ⁵
Salmonelle (sur 25g)	Absente	Absente	Absente
Listéria monocytogenes (sur 25g)	Absente	Absente	10 ²

(a) si le taux de microbes aérobies total à 22°C est plus que 1 000 000 cfu/g à la fin de la durée de vie, réjection est seulement justifiée s'il s'agit des bactéries autres que les lactobacilles.

(b) Si le taux des lactobacilles à la fin de la durée de vie est plus que 10⁷, réjection est seulement justifiée s'il y a des anomalies sensorielles inacceptables déterminées.

9. MODE DE PREPARATION

Le Jambon Breydel Elite peut être découpé en charcuterie, mais peut aussi être servi chaud pour un nombre limité de personnes. A cette fin le jambon peut être réchauffé au bain-marie.

APPROBATION DU PRODUCTEUR

Nom & fonction	Katrien Vanden Berghe - responsable de la qualité
Version & date	Version 14 – 12 mai 2017

APPROBATION DU CLIENT

Veuillez renvoyer ou faxer la présente spécification de produit signée pour accord à Vleeswaren Antonio. Si nous ne la recevons pas signée dans les 10 jours ouvrables, nous considérons que vous acceptez cette spécification par accord tacite.

Nom & fonction	
Date	
Signature pour accord	