



pure authentic **quality**
for a healthy **life**

PRODUCTSPECIFICATIE/ SPECIFICATION DE PRODUIT

PATA NEGRA HAM ZONDER BEEN/ JAMBON PATA NEGRA SANS OS

1. PRODUCTINFORMATIE/ INFORMATIONS PRODUIT

PRODUCTNAAM/ DÉNOMINATION PRODUIT	Pata negra ham zonder been/ Jambon pata negra sans os	
MERK/ MARQUE	Pata negra	
REFERENTIENUMMER/ N° DE RÉFÉRENCE	65366107	
NAAM LEVERANCIER/ NOM FOURNISSEUR ADRES LEVERANCIER/ ADRESSE FOURNISSEUR TEL/ TÉL FAX/ FAX BTW/ TVA	Q-FOOD NV IZ E17/3303 Moortelstraat 21b B-9160 Lokeren +32 (0)9 340 97 00 +32 (0)9 340 97 39 BE0431.890.124	
ERKENNINGNUMMERS (FAVV)/ NUMÉROS D'AGRÉMENT (AFSCA)	F 655: uitsnijderij vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren/ atelier de découpe de viande fraîche d'ongulés domestiques F 655-H: vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees/ production de viande hachée, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement B 655: vervaardiging van vleesproducten/ fabrication de produits à base de viande UD 655: uitsnijderij van vers vlees van pluimvee, lagomorfen en wild/ atelier de découpe de viande de volaille, de lagomorphe et de gibier UD 655-H: vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees/ production de viande hachée, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement KF 862: koel- en vrieshuis/ entrepôt frigorifique	
CERTIFICATEN KWALITEIT/ CERTIFICATS DE QUALITÉ	CERTIFICATEN/ CERTIFICATS	BRC versie 7 – Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019, ACS-039 BRC version 7 – Autocontrole: ACS-006, ACS-017, ACS-018, ACS-019, ACS-039
	CERTIFICATIEBUREAU/ BUREAU CERTIFICATION	SGS-Vinçotte/Procerviq
	SCOPE/ OBJECTIF	Ontbenen, versnijden, verpakken en distribueren van verse karkassen van slachtdieren tot verse of diepgevroren kwaliteitsvleesgrondstoffen. Versnijden, verpakken en distribueren van vers vlees van slachtdieren, gevogelte en wild. Vervaardigen, verpakken en distribueren van vleesbereidingen, gehakt, gehaktbereidingen en vleesproducten op basis van vlees van slachtdieren en gevogelte, kant- en klaargerechten op basis van vlees en vis./ Désossage, la découpe, l'emballage et la distribution des carcasses fraîches d'animaux abattus, frais ou congelés matériaux de qualité de viande crue. Coupe, l'emballage et la distribution de viandes fraîches d'animaux de boucherie, la volaille et le gibier. Fabrication, le conditionnement et la distribution des préparations de viandes, viandes hachées, préparations de viandes et produits carnés en provenance de la viande d'animaux abattus et de la volaille, plats cuisinés à base de viande et de poisson.



2. FOTO/ PHOTO

3. KENMERKEN VAN HET PRODUCT/ SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

3.1. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT/ SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

TEXTUUR/ TEXTURE	
KLEUR/ COULEUR	vers/ frais
SMAAK/ GOÛT	eigen aan het product/ propre au produit
GEUR/ ODEUR	karakteristiek voor het product/ geen afwijkende geur caractéristique de produit/ pas d'odeur divergente

3.2. FYSISCH KENMERKEN/ASPECTS PHYSIQUES

TECHNISCH STUK/ PIÈCE TECHNIQUE	
VORM/ FORME	
ANDERE/ AUTRES	



3.3. INGREDIËNTEN EN ADDITIEVEN/ INGRÉDIENTS ET ADDITIFS

LIJST VAN INGREDIËNTEN	ham (100%).
LISTE DES INGRÉDIENTS	jambon (100%).

3.4. FYSICO-CHEMISCHE SAMENSTELLING/ COMPOSITION PHYSICO-CHEMIQUE (*)

	EENHEID/ UNITÉ	GEMIDDELDE PER/ EN MOYENNE PAR 100 G
ENERGY	kcal	201,00
	kJ	845,00
EIWITTEN/ PROTÉINES	g	21,50
VET/ LIPIDES	g	12,50
VERZADIGD VET / GRAISSE SATURÉE	g	4,40
KOOLHYDRATEN/ GLUCIDES	g	1,00
SUIKERS / SUCRES	g	
ZOUT / SEL	g	4,50

(*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

(*) Les valeurs données sont des moyennes, qui peuvent différer en raison de la variation naturelle des matières premières utilisées.

4. VOEDINGSVEILIGHEID/ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

4.1. MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS/ CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	M (CFU/G)	M (CFU/G)	TGT-DLC (CFU/G)
TOTAAL AEROOB KIEMGETAL/ FLORÉ AÉROBIE TOTALE	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁵
GISTEN/ LEVURES	10 ³	10 ⁴	10 ⁵
SCHIMMELS/ MOISSISSURES	10 ²	10 ³	Geen visuele schimmelgroei / Pas de moisissure visuelle
E.COLI	10 ²	10 ³	10 ³
SALMONELLA/ SALMONELLE	Afw. In / abs. dans 25 g	Afw. In / abs. dans 25 g	Afw. In / abs. dans 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Afw. In / abs. dans 25 g	Afw. In / abs. dans 25 g	Afw. In / abs. dans 25 g
STAPHYLOCOCCUS AEREUS	10 ²	10 ⁴	10 ⁴



4.2. ALLERGENEN/ ALLERGÈNES

-	1	GLUTEN BEVATTENDE GRANEN (TARWE, ROGGE, GERST, HAVER, SPELT, EN PRODUCTEN OP BASIS VAN GLUTENBEVATTENDE GRANEN)	CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE,...) ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES
-	2	SCHAALDIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SCHAALDIEREN	CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS
-	3	EIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN EIEREN	ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS
-	4	VIS EN PRODUCTEN OP BASIS VAN VIS	POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS
-	5	AARDNOTEN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN AARDNOTEN (PINDA'S)	ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES
-	6	SOJA EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SOJA	SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA
-	7	MELK EN PRODUCTEN OP BASIS VAN MELK (INCLUSIEF LACTOSE)	LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)
-	8	SCHAALVRUCHTEN (AMANDEN, HAZELNOTEN, WALNOTEN, CASHEWNOTEN, PECANNOTEN, PARANOTEN, PISTACHENOTEN) EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SCHAALVRUCHTEN	FRUITS À COQUES (AMANDES, NOIX, NOISETTES, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, PISTACHES,...) ET PRODUITS À BASE DE FRUITS À COQUES
-	9	SELDERIJ EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SELDERIJ	CÉLÉRI ET PRODUITS À BASE DE CÉLÉRI
-	10	MOSTERD EN PRODUCTEN OP BASIS VAN MOSTERD	MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE
-	11	SESAMZAAD EN PRODUCTEN OP BASIS VAN SESAMZAAD	GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME
-	12	ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN IN CONCENTRATIES VAN MEER DAN 10 MG/KG OF 10 MG/L UITGEDRUKT ALS SO ₂	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10MG/KG OU 10 MG/LITRES EXPRIMÉES EN SO ₂
-	13	LUPINE EN PRODUCTEN OP BASIS VAN LUPINE	LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN
-	14	WEEKDIEREN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN WEEKDIEREN	MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

Blanco = Niet aanwezig/ Pas présent S = Sporen/ Traces de matière résiduelle + = Aanwezig/ Présent

4.3. GGO AANWEZIGHEID/ PRÉSENCE D'OGM

HET PRODUCT OF ÉÉN VAN DE INGREDIËNTEN BEVAT GEEN GENETISCH GEMODIFICEERDE GRONDSTOFFEN.

LE PRODUIT OU UN DES INGRÉDIENTS NE CONTIENT PAS DE MATÉRIEL GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉ.

5. GEBRUIK, HOUDBAARHEID EN VERPAKKING/ UTILISATION, CONSERVATION ET EMBALLAGE

5.1. VERPAKKINGSEENHEID/ UNITÉ D'EMBALLAGE

VERPAKKING/ EMBALLAGE	(*)
INHOUD/ CONTENU	
IDENTIFICATIE-TRACEERBAARHEID/ IDENTIFICATION-TRAÇABILITÉ	Per lotnummer/ Par numéro de lot

(*) Atmos = verpakt onder beschermende atmosfeer / Emballé sous atmosphère protectrice

5.2. HOUDBAARHEID/ DATE DE CONSOMMATION

	EENHEID/ UNITÉ	
NA PRODUCTIE/ APRÈS PRODUCTION	DAGEN/ JOURS	70
BIJ LEVERING/ A LA LIVRAISON	DAGEN/ JOURS	68
NA OPENING/ APRÈS OUVERTURE	DAGEN/ JOURS	2
TEMPERATUUR BIJ AANKOMST/ TEMPÉRATURE À LA LIVRAISON	°C	0°C - 4°C
TEMPERATUUR BIJ OPSLAG/ TEMPÉRATURE DE STOCKAGE	°C	0°C - 4°C



5.3. TIPS VOOR GEBRUIK/ CONSEILS D'UTILISATION

-

6. VERKLARING VAN WAARHEIDSGETROUWHEID EN VERTROUWELIJKHEID/ DÉCLARATION DE VÉRIDIQUEMENT ET DE FAMILIARITÉ

DE LEVERANCIER VERKLAART DAT HET PRODUCT VOLDOET AAN DE RELEVANTE NATIONALE EN/OF EUROPESE WETGEVING INZAKE ONDER MEER HYGIËNE, SAMENSTELLING, ADDITIEVEN, CONTAMINANTEN, ETIKETTERING EN MATERIALEN IN CONTACT MET DIT PRODUCT.

DE LEVERANCIER IS GEHOUDEN AAN DE VAN TOEPASSING ZIJNDE WETGEVING (CE) 2002/178 INZAKE PRODUCTAANSPRAKELIJKHEID EN PRODUCTVEILIGHEID.

BEIDE PARTIJEN ZIJN VERANTWOORDELIJK VOOR EN GEHOUDEN AAN DE GEHEIMHOUDING VAN DE IN DEZE SPECIFICATIE VERMELDE INFORMATIE. DEZE GEHEIMHOUDING GELDT REEDS BIJ HET UITWISSELEN VAN DEZE INFORMATIE, VOORAFGAAND AAN DE GOEDKEURING VAN DEZE SPECIFICATIES.

BEIDE PARTIJEN VERBINDEN ZICH ER TOE DEZELFDE GEHEIMHOUDING TE EISEN VAN DERDEN DIE ZIJ NODIG ACHTEN TE MOETEN INZETTEN VOOR DE GOEDE WERKING VAN HUN ACTIVITEITEN. DEZE EIS ONTSLAAT ELKE PARTIJ NIET VAN ZIJN VERANTWOORDELIJKHEID./

LE FOURNISSEUR DÉCLARE QUE LE PRODUIT RÉPOND À LA LÉGISLATION NATIONALE ET/OU EUROPÉENNE EN VIGUEUR NOTAMMENT EN CE QUI CONCERNE PAR EXEMPLE L'HYGIËNE, LA COMPOSITION, LES ADDITIFS, LES CONTAMINANTS, LES ALLERGÈNES, L'ÉTIQUETAGE, LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC DES PRODUITS ALIMENTAIRES.

LE FOURNISSEUR EST TENU D'APPLIQUER LA LÉGISLATION SUR LA RESPONSABILITÉ ET LA SÉCURITÉ DU PRODUIT, COMME LE RÈGLEMENT (CE) 2002/178 ET LES AMENDEMENTS ET RÉVISIONS.

7. UPDATES EN BIJLAGEN/ MISES A JOUR ET ANNEXES

OPGESTELD DOOR/ ÉTABLI PAR GOEDGEKEURD DOOR/ APPROUVÉ PAR	QAM	DATUM/ DATE	06/10/2017	VERSIE/ VERSION	B
UPDATED DOOR/ MIS À JOUR PAR		DATUM/ DATE		VERSIE/ VERSION	

