1. Algemeen / Générale	
Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 850
Productnaam / Nom Produit	Breydelham / Jambon Breydel
Artikelnummer / Numéro d'article	548095 Slicing ½ 548097 Slicing 548098 Elite 548099 Extra 548102 Finesse 548103 Finesse paal 10kg 548104 Finesse halve paal 5 kg 548183 Mini-beenham 548198 Elite ½ 548245 Snippers 2,5 kg 548246 Blokjes 4mm 3kg 548267 500g v 548272 125g vast 548277 150g v 548281 3kg 548308 240g v
Productbeschrijving / Description Produit	Breydelham wordt op ambachtelijke wijze vervaardigd. De unieke kruidenmengeling en het ovengebakken karakter zorgen voor de typische en lekkere Breydelsmaak. / Ce jambon est produit selon les normes artisanales. Le mélange typique d'épices et la cuisson au four lui confèrent la saveur Breydel caractéristique.
Bedoeld gebruik / Mode d'emploi	Klaar voor gebruik – geen verdere bereiding nodig Prêt à l'emploi – aucune préparation supplémentaire nécessaire
Ingrediëntendeclaratie / Liste des ingrédients	Conform(e) FIC1169/2011
Nederlands	Ingrediënten: Varkensvlees 95%, zout, natuurlijk in natrium verlaagd zeezout, glucosestroop, dextrose, stabilisatoren: E450-E451, (natuurlijke) aroma's, rookaroma's, zuurteregelaars: E500-E331-E326, antioxidant: E301, verdikkingsmiddel: E415, conserveermiddel: E250-E262, kruiden en specerijen.
	Gemaakt in een bedrijf waar mosterd verwerkt wordt.
Français	Ingrédients: Viande de porc 95%, sel, sel marin naturellement déminué en sodium, sirop de glucose, dextrose, stabilisateurs : E450-E451, arômes (naturels), arômes fumées, acidifiants : E500-E331-E326, antioxydant : E301, épaississants : E415, conservateurs : E250-E262, herbes et épices.
	Fabriqué dans un atelier qui utilise moutarde.

Deutsch	Zutaten: Schweinefleisch 95%, Salz, natürliches natriumreduziertes Meersalz, Glukosesirup, Dextrose, Stabilisator: E450-E451, (natürliche) Aromen, Rauch Aromen, Säurungsmittel: E500-E331-E326, Antioxidans: E301, Verdickungsmittel: E451, Konservierungsmittel: E250-E262, Krauter und Gewürze.
	Hergestellt in einem Unternehmen, in dem Senf verarbeitet werden.

2. Houdbaarheid – Bewaring / Durée de conservation - Conservation

Opslagtemperatuur / Température de conservation / Lagertemperatur		Koel bewaren, max. 4°C Garder au frais, max. 4°C Gekült aufbewahren	
Houdbaarheid (vanaf leveringsdatum gesloten verpakking) / Durée de conservation (dès livraison en emballage fermé) / Haltbarkeit (bei Lieferung in geschlossener Verpackung)	Vacuüm	28	Dagen Jours Tage
	Atmosfeer: Blokjes/ snippers/ slice 3kg	10	
	Atmosfeer: Slice	7	

3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionelles

via ☒ berekening / ☐ analyse
Par ☒ Calcul / ☐ analyse

	Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques / Energiewert	**459** **109**	**kJ** **Kcal**
Eiwitten / Protéines / Proteine	**21**	**g**
Vetten / Matière grasse / Fett	**2,3**	**g**
- waarvan verzadigd / dont saturés / davon gesättigte Fettsäuren	**0,9**	**g**
Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate	**1**	**g**
- waarvan suikers / dont sucres / davon Zucker	**1**	**g**
Voedingsvezels / Fibres alimentaires / Ballaststoffe	**<0,5**	**g**
Zout / Sel (calcul. chloriden-chlorides) / Salz	**2,0**	**g**
Natrium / Sodium / Natrium	**0,8**	**g**

4. Bijzonderheden/ **Autres informations** (conform EG1829/2003 & 1830/2003)	
GMO-status / Status OGM	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij. Sur base des renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés sont sans OGM Die verwendeten Inhaltsstoffe sind nach derzeit bekannten Lieferanteninformationen gentechnikfrei.
Bestraling / rayonnement	Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald. Sur base de renseignements du fournisseur, les ingrédients utilisés ne sont pas irradiés. Die verwendeten Inhaltsstoffe werden nach derzeit bekannten Lieferanteninformationen nicht bestrahlt.
Metaaldetectie / détection de métaux	Ja Oui Ja
Verpakking / emballage	De verpakking voldoet aan EG1935/2004 en EG10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen. L'emballage est conforme à EG1935/2004 et EG10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires Die Verpackung entspricht EG1935 / 2004 und EG10 / 2011 für Materialien und Artikel, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen sollen.

5. Microbiologische kenmerken / **Caractéristiques bactériologiques /** **Mikrobiologische Eigenschaften**	Zie bijlage Voir annexe Sie Anlage

6. Allergeen informatie	**Conform EG2003/89 en EG2006/142**	
Allergeen + afgeleiden / Allergène + dérivée	**Aanwezig in product / Présent / Vorhanden**	**Aanwezig in bedrijf / Présent dans l'entreprise / Vorhanden im Unternehmen**
Glutenhoudende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut) / Gluten (blé, seigle, orge, avoine, epeautre, kamut) Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)	–	–
Schaal- en schelpdieren / Crustacés / Krebstiere und Schalentiere	–	–
Eieren / Oeufs / Eier	–	–
Vis / Poisson / Fisch	–	–
Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes) / Erdnüsse	–	–
Soja / Soja / Soja	–	–
Melkproducten (incl. lactose) / Lait (incl. lactose) / Milch (incl. Laktose)	–	–
Schaalvruchten/Noten *(amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten)* / Fruits a coque (*amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)* / Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)	–	–
Selderij / Célerie / Sellerie	–	–
Mosterd / Moutarde / Senf	–	+

Sesam / Graines de sésame / Sesam	–	–
zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) *(> 10 mg/kg of 10 mg/kg)* / Anhydride sulfureux et sulfites *(> 10mg/kg) / Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg)*	–	–
Lupine / Lupin / Lupine	–	–
Weekdieren / Mollusque / Weichtiere	–	–
Toegevoegde glutamaten (E620 - E625) / Glutamates ajoutées (E620-E625) / Glutamate hinzugefügt (E620-E625)	–	–

Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend
Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et sont informatives, donc pas contraignantes
Daten nach unserem derzeitigen Kenntnisstand und rein informativ, daher unverbindlich

7. Contactgegevens / Contact

Breybeau NV – site Gavere
Legen Heirweg 2, 9890 Gavere, BELGIUM
Tel : (+32) 09 389 69 80
Fax : (+32) 09 389 69 81
Mail : info@breydel.be

8. Revisielog / journal de révision

08/04/2025: opmaak specificatie