

BREYBEAU NV	PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION PRODUIT	Doc: TF-16-02
		Uitgave: 03/03/2025
		Versie: A
		Pagina 1 / 4

1. Algemeen / Générale	
Erkenningsnummer / Marque CE de salubrité	B 850
Productnaam / Nom Produit	Barbecueham 'De Beauvoorder' / Jambon Barbecue 'De Beauvoorder'
Andere benamingen / Autres Noms	/
Artikelnummer / Numéro d'article	520200 (art. 132)
Gewicht variabel / vast Poids variable / fixe	Variabel / Poids variable
Productbeschrijving / Description Produit	Gekookte en gerookte barbecueham Jambon barbecue cuit et fumé
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	<p>Ingrediënten: 98% varkensvlees, zout, (natuurlijke) aroma's, rookaroma, suiker, kruiden en specerijen, antioxidant (E301), conserveermiddel (E250), rook.</p> <p><i>Gemaakt in een bedrijf waar mosterd verwerkt wordt.</i></p>
Français	<p>Ingrédients: 98% viande de porc, sel, arômes (naturels), arôme fumée, sucre, herbes et épices, antioxygène (E301), conservateur (E250), fumé.</p> <p><i>Fabriqué dans un atelier qui utilise moutarde.</i></p>
Deutsch	<p>Zutaten: 98% Schweinefleisch, Salz, (natürliche)Aromen, Raucharomen, Zucker, Kräuter und Gewürze, Antioxidans (E301), Konservierungsmittel (E250), Rauch.</p> <p><i>Hergestellt in einem Unternehmen, in dem Senf verarbeitet werden.</i></p>

BREYBEAU NV	PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION PRODUIT	Doc: TF-16-02
		Uitgave: 03/03/2025
		Versie: A
		Pagina 2 / 4

2. Houdbaarheid – Bewaring / Durée de conservation - Conservation		
Opslagtemperatuur / Température de conservation / Lagertemperatur		Koel bewaren, max. 7°C Garder au frais, max. 7°C Gekühlt aufbewahren
Houdbaarheid (vanaf leveringsdatum gesloten verpakking) / Durée de conservation (dès livraison en emballage fermé) / Haltbarkeit (bei Lieferung in geschlossener Verpackung)	Vacuüm:	35 dagen jours Tage

3. Nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles	via <input checked="" type="checkbox"/> berekening / <input type="checkbox"/> analyse Par <input checked="" type="checkbox"/> Calcul / <input type="checkbox"/> analyse	
	Voedingswaarde / 100gr Valeurs Nutritives / 100gr	
Energie – caloriewaarde / Valeurs énergétiques / Energiewert	588 139	kJ Kcal
Eiwitten / Protéines / Proteine	21,7	g
Vetten / Matière grasse / Fett	5,7	g
- waarvan verzadigd / dont saturés / davan gesättigte Fettsäuren	2,0	g
Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate	0,2	g
- waarvan suikers / dont sucres / davan Zucker	0,2	g
Voedingsvezels / Fibres alimentaires / Ballaststoffe	<0,5	g
Zout / Sel (calcul. chloriden-chlorides) / Salz	1,9	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

BREYBEAU NV	PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION PRODUIT	Doc: TF-16-02
		Uitgave: 03/03/2025
		Versie: A
		Pagina 3 / 4

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 (<i>amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten</i>) / Fruits a coque (<i>amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia</i>) / 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) (<i>> 10 mg/kg of 10 mg/kg</i>) / Anhydride sulfureux et sulfites (<i>> 10mg/kg</i>) / <i>Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg)</i>	-	-
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

BREYBEAU NV	PRODUCTSPECIFICATIE / SPECIFICATION PRODUIT	Doc: TF-16-02
		Uitgave: 03/03/2025
		Versie: A
		Pagina 4 / 4

8. Revisielog / journal de révision
03/03/2025: opmaak specificatie