



## Productspecificatie

versie: 24 februari 2026

### Livar BLK V3 Ovengebakken Ham (1/2)



<b>Artikelnaam:</b>	Ovengebakken Ham (1/2)
<b>Merk*</b>	Livar BLK V3
<b>Artikelnr.:</b>	113611
<b>EAN-Code CE:</b>	8718469722419
<b>EAN-Code HE:</b>	8718469722419
<b>Gewichtsindicatie:</b>	2,50 kg

\*Indien bij merk BLK V3 vermeld staat dan is dit product gecertificeerd voor het Beter Leven Keurmerk 3 sterren.

## Omschrijving

### Livar, het Limburgs Kloostervarken

De oorsprong van Livar, het Limburgse Kloostervarken ligt op de eeuwenoude kloosterboerderij van Abdij Lilbosch in Echt. Sinds 1999 werken Livar en de abdij samen om op een maatschappelijk verantwoorde manier varkens te hoeden. Het Livar varken is ontstaan uit een bijzondere kruising van rassen, krijgt natuurlijke voeding, heeft een bed van stro en het kan lekker buiten rondlopen. Zo ontstaat vlees van de beste kwaliteit en dat proef je. De Livarvarkens worden op een aantal speciaal daarvoor ingerichte boerderijen gefokt en grootgebracht. Al het Livar vers vlees en vleeswaren worden gesneden en/of geproduceerd van deze Livar varkens. Vleeswarenproducten van Livar vlees worden in eigen huis geproduceerd, of uitbesteed aan een aantal geselecteerde bedrijven waar kwaliteit, beheersbaarheid van het productieproces en tracking and tracing gegarandeerd is.

Voor meer informatie kunt u terecht op: [www.livar.nl](http://www.livar.nl)

### Artikelomschrijving

Geen omschrijving

### Herkomst

**Land van oorsprong:** Nederland

## Ingrediënten

NL: Ingrediënten: Livar varkensvlees, zout, dextrose, stabilisator (E451), antioxidant (E300), gistextract, plantaardige olie (raap), maltodextrine, conserveermiddel (E250). Voor 100 gram eindproduct is 102 gram Livar vlees gebruikt.

DU: Zutaten:

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

## Allergenen

Allergeen	Aanwezig
glutenbevattende granen	Nee
schaaldieren	Nee
eieren	Nee
vis	Nee
aardnoten (pinda)	Nee
soja	Nee
melk (incl. lactose)	Nee
noten	Nee
selderij	Nee
mosterd	Nee
sesamzaad	Nee
sulfiet	Nee
lupine	Nee
weekdieren	Nee

## Voedingswaarden (per 100g)

Voedingsstof	Waarde	Eenheid
Energie	708,0	kJ
Energie	169,0	kcal
Vetten	9,6	g
- waarvan verzadigd	3,6	g
Koolhydraten	0,7	g
- waarvan suikers	0,6	g
Eiwitten	19,8	g
Zout	2,4	g
Natrium	1,0	g

## Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
Ontvangst grossier	Gekoeld	4°C	18 dag(en)
Af productie	Gekoeld	4°C	21 dag(en)

## Microbiologische normen

Listeria monocytogenes	< 100 kve/g	Einde THT
Salmonella	afwezig in 25g	Einde THT

## Logistieke details

### Consumentenleenheid

Artikelnaam	Livar BLK V3 Ovengebakken Ham (1/2)
Korte naam	Ovengebakken Ham (1/2)
EAN	8718469722419
Artikelnummer fabrikant	113611
Intrastat-code	16024110
EU-nummer producent	NL-3188-EG

## Afmetingen & gewicht

Verpakkingstype	68
Lengte	20,9cm
Breedte	13,2cm
Hoogte	10,9cm
Stuksartikel/gewichtsartikel	Gewichtsartikel
Netto inhoud (indicatie)	2,50kg
E-teken	Nee

## Bewaring & verwerking

Vers/Bevroren (code)	Vers
Opmerking	

## Authenticiteitsverklaring

De oorsprong van het Limburgse Livarvarken ligt op de eeuwenoude kloosterboerderij van Abdij Lilbosch in Echt. Sinds 1999 werken Livar en de abdij samen om op een maatschappelijk verantwoorde manier varkens te hoeden. Het Livarvarken is ontstaan uit een bijzondere kruising van rassen, krijgt natuurlijke voeding, heeft een bed van stro en het kan lekker buiten rondlopen. Zo ontstaat vlees van de beste kwaliteit. Dat proef je!

De Livarvarkens worden op een aantal speciaal daarvoor ingerichte boerderijen gefokt en grootgebracht (zie onze website). Al het Livar verse vlees en vleeswaren wordt gesneden en/of geproduceerd van deze Livar varkens. Vleeswarenproductie van dit vlees wordt uitbesteed aan een aantal geselecteerde bedrijven waar kwaliteit, beheersbaarheid van het productieproces en tracking en tracing gegarandeerd is.

## Producent gegevens (laatste bewerking)

Livar BV  
Röntgenweg 19  
6101 XD Echt (NL)  
Tel: +31 (88) 548 27 83

EU-nr: NL-661-EU  
E-mail: info@livar.nl

### **Kwaliteitsborging**

Productie in een door de NVWA erkende vestiging. Het kwaliteitssysteem is gecertificeerd volgens FSC22000  
De aankoop, transport, behandeling, verwerking en de verpakking gebeuren conform de meest recente Europese richtlijnen en Nederlandse wetgeving.

Deze productspecificatie is naar beste vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op de datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspecificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.