nieuws

Test-Aankoop struikelt over versheid gekookte hammen

nieuws

Test-Aankoop is niet te spreken over de uiterste houdbaarheidsdata die producenten van gekookte hammen op de verpakking plaatsen. Op de aangegeven houdbaarheidsdatum blijkt de versheid in 65 procent van de voorverpakte hammen sterk te wensen over te laten. Dat is nefast voor de smaak en de geur van de ham, maar de analyseresultaten stellen geen problemen voor de volksgezondheid. De verbruikersorganisatie wil dat de producenten zich buigen over de kwestie.

1 SEPTEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

Test-Aankoop is niet te spreken over de uiterste houdbaarheidsdata die producenten van gekookte hammen op de verpakking plaatsen. Op de aangegeven houdbaarheidsdatum blijkt de versheid in 65 procent van de voorverpakte hammen sterk te wensen over te laten. De resultaten van het onderzoek staan in het magazine van de verbruikersorganisatie.

Om een idee te krijgen van de versheid onderzocht Test-Aankoop op de uiterste houdbaarheidsdatum die vermeld stond op de verpakking het kiemgetal en de aanwezige melkzuurbacteriën. Het kiemgetal of het aantal Kolonie Vormende Eenheden (KVE) geeft het aantal micro-organismen of bacteriën per milliliter aan. In een eerste onderzoek scoorden 17 van de 26 onderzochte gekookte hammen slecht. Ze werden daarom nog eens aangekocht en getest in een nieuw laboratorium. Dit onderzoek bevestigde het vorige resultaat.

Test-Aankoop benadrukt wel dat de gevonden resultaten - een te hoog kiemgetal en te veel melkzuurbacteriën - de smaak en de geur van de ham negatief beïnvloeden maar geen gevaar betekenen voor de volksgezondheid. Van ziekteverwekkende bacteriën zoals de listeria monocytogenes bleek immers geen sprake te zijn.

De verbruikersorganisatie vraagt wel dat de fabrikanten zich over het probleem buigen en een accurate houdbaarheidsdatum op de verpakkingen vermelden. De verbruikersorganisatie wil tot slot dat de wetgever strengere normen oplegt voor

additieven in gekookte ham. In zes gevallen werd immers meer dan twee procent zout aangetroffen, wat niet nodig is voor de bereiding van gekookte ham. Test-Aankoop wil 2 procent als wettelijke zoutnorm voor alle gekookte hammen. Voor nitraat en nitrieten moet dat 50 mg/kilo worden in plaats van 250 mg/kilo. Op één uitzondering scoorden alle hammen overigens uitistekend voor dit criterium.(KS)

Bron: Belga

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada