

V.14.2	Fiche Technique	Date : 25/11/2019 Référence : FTP35 Version : 01
Jambon Cuit Supérieur Sans Sel Nitrité		

Raison Sociale (SA-RCS...) / Adresse	GERIAL SARL ZA LAFOURCADE 32200 GIMONT FR 32.147.022 CE
<input checked="" type="checkbox"/> Code Sanitaire du lieu de production	Jambon Cuit Sup Sans Sel Nitrité
<input checked="" type="checkbox"/> Marque du Produit	Jambon Cuit Sup Sans Sel Nitrité 6 kg
Caractéristiques du Produit	Charcuterie traiteur
<input checked="" type="checkbox"/> Dénomination légale de vente	1 pièce 6 kg, sous vide
<input checked="" type="checkbox"/> Gencod (GTIN)	
<input checked="" type="checkbox"/> Activité concernée	
<input checked="" type="checkbox"/> Conditionnement	

Origine matières premières : Jambon frais provenant d'abattoirs et d'ateliers de découpe agréés CEE, matières premières sélectionnées suivant cahier des charges, viandes origine France

Process production : Réception matières premières → désossage → parage → salage → malaxage → moulage → cuisson → refroidissement → expédition

Composition	Jambon de porc origine France , sirop de glucose, légumes : poudre de jus de blettes, saccharose, antioxydant, ascorbate de sodium, plante aromatique, arôme naturel, ferments
Liste récapitulative des allergènes selon la réglementation en vigueur	
OGM	Non OGM

Caractéristiques microbiologiques :

Caractéristiques physico-chimiques :

FLORE RECHERCHEE	NORMES
Flore aérobie mésophile	1 000 000
Flore lactique	
Escherichia coli	10
Staphylococcus coagulase +	100
Clostridium perfringens	30
Salmonella	Absence dans 25Gr
Listeria	Absence dans 25Gr

Humidité	72%
Lipides	3.9%
A. G. saturés	1.6. %
Protéines	21.7%
Glucides	<0.5%
Sucres	<0.5%
Calories/100g	126.3Kcal
Calories/100g	531KJ
Sel	1.5g

Conditionnement et colisage :

POIDS	GENCOD EAN 13	COLISAGE	CODE COLIS EAN 14	Colis/couche	Colis/palette	DLC entrepôt
7kg	3504903427768	2 pièces/colis	93504903427761	6	36	30j

Températures : A conserver entre 2°C et 4°C

Produit conditionné dans des poches sous vide

Dimension produit : 320x250x130

Dimension carton : 600x320x130

Mode de livraison : Transport frigorifique par transporteur extérieur

Utilisation après ouverture : à conserver entre +2°C et +4°C et consommer rapidement après ouverture

Nom / Prénom / Fonction / Téléphone / Courriel

MULLER Boris Production et Qualité

05 62 67 89 25 / lejambondauch@orange.fr

Lieu / Date / Signature / Cachet entreprise

GERIAL SARL le 25/11/2019 à GIMONT