



Fiche Technique

Date : 21/02/2025
Référence : FTP76
Version : 01

Epaule cuite supérieure SSN ajoutés

v.13.2

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Marque du Produit	LE JAMBON D'AUCH
Caractéristiques du Produit	
<input checked="" type="checkbox"/> Dénomination légale de vente	Epaule cuite supérieure SSN ajoutés
<input checked="" type="checkbox"/> Gencod (GTIN)	
<input checked="" type="checkbox"/> Activité concernée	Charcuterie Traiteur
<input checked="" type="checkbox"/> Conditionnement	1 pièce sous vide 7 kg environ

Origine matières premières : Epaule fraîche provenant d'abattoirs et d'ateliers de découpe agréés CEE, matières premières sélectionnées suivant cahier des charges, viandes origine France (Occitanie et Nouvelle-Aquitaine).

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

Composition	Epaule de porc fraîche origine France (Né, élevé, abattu en Occitanie et Nouvelle-Aquitaine), conservateurs : sel fin récolté en Occitanie, 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	Néant
OGM	Non OGM

Caractéristiques microbiologiques :**Nutriscore_B**Caractéristiques physico-chimiques :

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

Humidité	70%
Lipides	3%
A. G. saturés	1.1%
Protéines	22.1%
Glucides	<0.5%
Sucres	<0.5%
Calories/100g	115.7 Kcal
Calories/100g	488 KJ
Sel	1.5g

Conditionnement et colisage :

POIDS	GENCOD EAN 13	COLISAGE	CODE COLIS EAN 14	Colis/ couche	Colis/palette	DLC Entrepôt
~ 7 Kg		2 pièces/colis		6	36	30j

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

Produit conditionné dans des poches sous vide

Dimension produit : 130x200x270

Dimension carton : 475x275x160

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, Responsable Production et Qualité
05 62 67 89 25 / lejambondauch@orange.fr

Date 21/02/2025