



Fiche Techniques

Jambon supérieur DD SSN ajoutés 20T

Date : 27/02/2025
Référence : FTTP76
Version : 01

Raison Sociale (SA-RCS...) / Adresse

☒ Code Sanitaire du lieu de production

☒ Marque du Produit

Caractéristiques du Produit

☒ Dénomination légale de vente

☒ Gencod (GTIN)

☒ Activité concernée

☒ Conditionnement

GERIAL SARL
ZA LAFOURCADE
32200 GIMONT
FR 32.147.147CE

LE JAMBON D'AUCH

Jambon d'Auch cuit supérieur DD sans sels nitrés ajoutés Origine France (Occitanie et Nouvelle-Aquitaine) (20 tranches)

Charcuterie Frais Emballé

20 tranches AC de 120g, 2400 g sous vide

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

Process production : Réception matières premières → Tranchage → Conditionnement
Etiquetage → expédition

Composition

Jambon de porc frais origine France (Né, élevé, abattu en Occitanie et Nouvelle-Aquitaine), sirop de glucose, légumes : poudre de jus de blettes, saccharose, antioxydant, ascorbate de sodium, plante aromatique, arôme naturel, ferments

Liste récapitulative des allergènes

Néant

OGM

Non OGM

Nutriscore_B

Caractéristiques microbiologiques :

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

Caractéristiques physico-chimiques :

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

Conditionnement et colisage :

POIDS	GENCOD EAN 13	COLISAGE	CODE COLIS EAN 14	Colis/couche	Colis/palette	DLC entrepôt
2.4 Kg		6 pièces/colis		6	36	20j

Températures : A conserver entre 2°C et 4°C
Produit conditionné sous atmosphère protectrice
Dimension produit : 250x190x80
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

Lieu / Date / Signature / Cachet entreprise
GERIAL SARL le 27/02/2025 à GIMONT