

v.13.1

**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

 GERAL SARL  
 ZA LAFOURCADE  
 32200 GIMONT  
 FR 32.147.022 CE

LE JAMBON D'AUCH

Jambon cuit Supérieur DD SSN ajoutés 7 kg

Charcuterie Traiteur

1 pièce sous vide 7kg environ

**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 (Occitanie et Nouvelle-Aquitaine).

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

**Composition**

Jambon de porc frais origine France (Né, élevé et 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 Selon la réglementation en vigueur**

Néant

**OGM**

Non OGM

**Caractéristiques microbiologiques :****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

Nutriscore\_B

**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