



FICHE TECHNIQUE

Ref. Documentaire : R&D - 05

Numéro : 3 100

Mise à jour : 09/01/2025

Révision : M

Code : 601115541

JAMBON CUIT SUPERIEUR DD 1/2 LUNE
10TR S/GAZ VPF

INGRÉDIENTS

Nutriscore_D

INGREDIENTS: JAMBON DE PORC (89%)-EAU-SEL-
 BOUILLON (VIANDE DE PORC ET OS DE PORC)-
 AROMES NATURELS (CONTIENT NATURELLEMENT
 DES POLYPHENOLS)-ANTIOXYDANT:ACIDE ASCORBIQUE
 FABRIQUE AVEC DU SEL SANS NITRITE
 TRANSFORMÉ EN FRANCE À PARTIR DE VIANDE D'ORIGINE FRANCE



CARACTÉRISTIQUES

CHIMIQUES

PCL	20 % MOY
SUCRES SOLUBLES TOTAUX	1.00 % MAX

BACTERIOLOGIQUES

ENTÉROBACTÉRIES À 30°C	50 UFC/G
ESCHERICHIA COLI	10 UFC/G MAX
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	30 UFC/G MAX
STAPHYLOCOQUES À COAGULASE +	100 UFC/G MAX
SALMONELLES	NON DETECTE /25G
LISTERIA MONOCYTOGENES	NON DETECTE /25G

NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) : Energie:505kJ - 120kcal - Matières Grasses:4g - dont Acides Gras Saturés:1,6g - Glucides:1g - dont
 Sucres:0,5g - Protéines:20g - Sel:2g

CONDITIONNEMENT/STOCKAGE

CONDITIONNEMENT	BARQUETTE DE 400G - CARTON DE 5 BARQUETTES - POIDS FIXE - SOUS GAZ
CONDITIONS STOCKAGE	A CONSERVER ENTRE 0°C ET +4°C
DLC GARANTIE A RECEPTION	14 JOURS
PALETTISATION	PALETTE DE 108 CARTONS - 12 RANGS DE 9 CARTONS - 216KG

SPÉCIFICATIONS PARTICULIÈRES

CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE
OGM : PRODUIT CONVENTIONNEL SELON REG 1829/2003 ET
 1830/2003 (HORS ALIMENTATION ANIMALE)
IONISATION : ABSENCE DE TRAITEMENT IONISANT
CONTAMINANTS CHIMIQUES : PRODUIT CONFORME REG 2023/915
ALLERGENES MAJEURS SELON REGLEMENT 1169/2011 : AUCUN
TOLERANCE OS, CARTILAGES : 1 FRAGMENT / 100KG
CORPS ETRANGERS METALLIQUES : ABSENCE DE PARTICULES
 SUPERIEURES AU SEUIL DE SENSIBILITE DE NOS DETECTEURS
 A CONSOMMER RAPIDEMENT APRES OUVERTURE
 TRANSFORMÉ EN FRANCE À PARTIR DE VIANDE DE PORC CERTIFIÉE VPF

Validation du service R&D :