



# FICHE TECHNIQUE

## JAMBON DD BIO 10TR

### CSN

Réf : FT/BIO

Version N°1 : 28/01/2022

Date de création :  
28/01/2022

Page 1/3

DENOMINATION ARTICLE : JAMBON CUIT SUPERIEUR DECOUENNE DEGRAISSE  
DE PORC BIOLOGIQUE X10 TRANCHES - CONSERVATION SANS NITRITE

CODE ARTICLE : 00XXXX.01

EAN 13 : XXXXXXXXXXXXX

DLC GARANTIE A RECEPTION : 18 jours



#### LISTE DES INGREDIENTS :

Jambon de porc\* 89% origine France, sel, sucre de canne\*, arôme naturel de citron\* et arôme naturel de caroube\* (contiennent naturellement des polyphénols), antioxydant : acide ascorbique

\* : Ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT FR-BIO-01

Conservation sans nitrite grâce à l'ajout d'extraits végétaux et d'antioxydant

Etiquetage origine logo européen : Agriculture France – viande origine France

OGM : Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

IONISATION : Aucun composant ou produit n'a été ionisé

CONDITIONNEMENT : Barquette cristal sous atmosphère protectrice

AGREMENT SANITAIRE : FR 85.059.004 CE

CODE DE NOMENCLATURE DOUANIERE : 1602.41.10.00

CODE EMBALLEUR : EMB 85 059 B

N° DE CERTIFICATION TRANSFORMATEUR BIO : 85/20124

CONDITION DE STOCKAGE : A conserver entre 0 à 4°C

CONDITION d'UTILISATION : A consommer dans les 48h après ouverture



# FICHE TECHNIQUE

## JAMBON DD BIO 10TR

### CSN

Réf : FT/BIO

Version N°1 : 28/01/2022

Date de création :  
28/01/2022

Page 2/3

#### PALETTISATION :

	Dimensions (mm)	Poids net	Poids brut	Facturation
UVC	198 x 192 x 30	500 g +/- 10%	520 g	Poids variable
CARTON	395 x 295 x 105	3 kg	3,3 kg	
PALETTE	1200 x 800 x 165	360 kg	411 kg	

CARTON	Nombre uvc/carton	6
PALETTE	Nombre cartons/couches	8
	Nombre couches/palette	15
	Nombre cartons/palette	120
	Nombre uvc/palette	720

#### ALLERGENES :

Allergènes majeurs	Présence volontaire	Présence usine	Absence
<b>Céréales contenant du gluten</b>			X
<b>Crustacés</b> et/ou produits à base de crustacés			X
<b>Œufs</b> et/ou produits à base d'œufs			X
<b>Poissons</b> et/ou produits à base de poissons			X
<b>Arachides</b> et/ou produits à base d'arachides			X
<b>Soja</b> et/ou produits à base de soja			X
<b>Lupin</b> et/ou produits à base de lupin			X
<b>Lait</b> et/ou produits à base de lait		X	
<b>Fruits à coques*</b> et/ou produits à base de ces fruits		X	
<b>Céleri</b> et/ou produits à base de céleri			X
<b>Moutarde</b> et/ou produits à base de moutarde			X
<b>Sésame</b> et/ou produits à base de sésame			X
<b>Anhydride sulfureux</b> et/ou <b>sulfites**</b>		X	
<b>Mollusques</b> et/ou produits à base de mollusques			X

\* : amandes, noix, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland.

\*\* : si concentration >10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO<sub>2</sub>.

Les procédures mises en place au sein de l'entreprise afin de maîtriser le risque de contamination croisée permettent de minimiser la présence d'allergène non souhaitée dans le produit.



# FICHE TECHNIQUE

## JAMBON DD BIO 10TR

### CSN

Réf : FT/BIO

Version N°1 : 28/01/2022

Date de création :  
28/01/2022

Page 3/3

#### VALEURS NUTRITIONNELLES :

<i>Nom des constituants</i>	<i>Unité</i>	<i>Teneur moyenne pour 100g</i>
Energie	kJ	532
Energie	kcal	127
Matières grasses	g	4,0
Dont acides gras saturés	g	1,5
Glucides	g	<0,5
Dont sucres	g	<0,5
Protéines	g	21
Sel	g	1,9

\*Source : Analyse

#### CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES :

<b>Critères chimiques</b>	<b>Valeur guides</b>	<b>Référentiel</b>
PCL	≥ 18%	Par calcul
SST	≤ 1%	NF V40-100

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Germes</b>	<b>Critères à J+1</b>	<b>Critère à DLC</b>	<b>Référentiel</b>
Flore aérobie mésophile (30°C)/g	10 000	1 000 000	3M 01/01-09/89
Bactéries lactiques (30°C)/g	/	/	NF ISO 15214
Ratio Flore/Lactique	/	100	Par calcul
Escherichia Coli /g		10	3M 01/08-06/01
Entérobactéries/g	50		3M 01/06-09/97
Clostridium perfringens /g	30	30	NF EN ISO 7937
Listeria monocytogenes /25g	Absence/25g	100	AES 10/03-09/00