

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Jambon cuit DD choix, produit IQF.

|                      |  |                     |   |
|----------------------|--|---------------------|---|
| <b>Saveur / Goût</b> | Caractéristique d'un jambon cuit choix | <b>Tolérance(s)</b> | / |
| <b>Texture</b>       | Ferme                                  | <b>Tolérance(s)</b> | / |

**Produit à poids variable:** NON

**Calibre:** Pièce : 30 x 16 x 3 (+/- 5 x 4 x 1) mm

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DDM 12 mois à - 18° C

 Après décongélation, conserver à + 4°C et consommer dans les 48 heures.  
 Après ouverture, conserver à + 4°C et consommer dans les 48 heures.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**
**CONSEILS D'UTILISATION**

Laisser décongeler le produit en chambre froide positive entre 0 et +4°C quelques heures avant utilisation, puis garnir vos pizzas.

Le produit peut également être utilisé encore surgelé, aucune perte.

Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

**INGREDIENTS**

Jambon de porc 77% , eau, sirop de glucose, sel, émulsifiant : E450, antioxydant : E316, arôme naturel, conservateur : E250.

**Allergène(s):** Aucun.

**Contamination(s) croisée(s):** Aucune.

**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

|                                |     |                                       |     |   |     |
|--------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|---|-----|
| <b>Soumis à étiquetage OGM</b> | NON | <b>Produit ionisé</b>                 | NON | <b>Végétarien</b>                                       | NON |
| <b>Végétalien / Végan</b>      | NON | <b>Sans Gluten</b>                    | OUI | <b>Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)</b> | NON |
| <b>Contient du porc</b>        | OUI | <b>Contient de la présure animale</b> | NON |   |     |

- **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 70 093 001 CE
- **Origine de la viande:** UE
- **Label(s) qualité:** Aucun.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)**

|                                |     |                                     |     |
|--------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|
| <b>Energie (kJ)</b>            | 500 | <b>Energie (kcal)</b>               | 119 |
| <b>Matières grasses (g)</b>    | 5   | <b>dont acides gras saturés (g)</b> | 2   |
| <b>Glucides (g)</b>            | 2,5 | <b>dont sucres (g)</b>              | 2   |
| <b>Fibres alimentaires (g)</b> | /   | <b>Protéines (g)</b>                | 16  |
| <b>Sel (g)</b>                 | 2,2 |                                     |     |

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

|                                     |                   |                                |                   |
|-------------------------------------|-------------------|--------------------------------|-------------------|
| <b>Escherichia coli</b>             | < 10 ufc/g        | <b>Entérobactéries</b>         | < 100 ufc/g       |
| <b>Staphylocoques à coagulase +</b> | < 100 ufc/g       | <b>Clostridium perfringens</b> | < 30 ufc/g        |
| <b>Salmonelles</b>                  | Absence dans 25 g | <b>Listeria monocytogenes</b>  | Absence dans 25 g |

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

|                                  | CARTON de 10 barquettes de 1 Kg |                 |                   |
|----------------------------------|---------------------------------|-----------------|-------------------|
|                                  | Unité                           | Carton          | Palette           |
| <b>Nature emballage</b>          | Sachet plastique bleu en PE/PA  | Carton          | /                 |
| <b>EAN 13 ou 14</b>              | 3240650032212                   | 33240650032213  | /                 |
| <b>Poids net (Kg)</b>            | 1 kg                            | 10,00           | 540               |
| <b>Poids net égoutté (Kg)</b>    | /                               | /               | /                 |
| <b>Poids brut (Kg)</b>           | /                               | 10,53           | 589               |
| <b>Dimensions L x l x h (mm)</b> | /                               | 390 x 250 x 280 | 1200 x 800 x 1830 |
| <b>EAN 128</b>                   | /                               | OUI             | NON               |

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|               | 540              | 9                 | 6                 | 54                |

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.