



## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

### Jambon cuit DD choix, produit surgelé IQF

Goût : caractéristique d'un jambon cuit choix

Forme : timbre

Texture : ferme

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

**Ingrédients** : jambon de porc 77%, eau, sirop de glucose, sel, émulsifiant : E450, Antioxydant : E316, arôme naturel, conservateur : E250.

**Allergènes** : aucun

**Contamination croisée** : aucune

**Origine de la viande** : UE

**Soumis à étiquetage OGM** : Non

**Produit ionisé** : Non

**Convient à une alimentation Végétarienne** (sans viande ni poisson): Non

**Produit certifié Halal** : Non

**Produit sans alcool** (à l'exclusion du vinaigre) : Oui

**Produit sans porc** : Non

**Présence de présure animale** : Non



## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| E. coli                 | < 10 ufc/g       |
| Entérobactéries         | < 100 ufc/g      |
| Staph à coagulase +     | < 100 ufc/g      |
| Clostridium perfringens | < 30 ufc/g       |
| Salmonelles             | Absence dans 25g |
| Listeria monocytogenes  | Absence dans 25g |

## CONSEILS DE CONSERVATION :

DDM : 12 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

- sachet fermé : 48 heures
- sachet ouvert : 48 heures

**NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ**

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

|                                 |                   |
|---------------------------------|-------------------|
| Energie                         | 500 kJ / 119 kcal |
| Matières grasses                | 5g                |
| <i>Dont acides gras saturés</i> | 2g                |
| Glucides                        | 2.5g              |
| <i>Dont sucres</i>              | 2g                |
| Protéines                       | 16g               |
| Sel                             | 2.2g              |

## 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.

## ▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

|                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| Unité de vente                       | Carton / Sachet                |
| Code article                         | 3020JAMDD                      |
| Gencod EAN13 ou 14                   | 33240650032213 / 3240650032212 |
| Origine produit                      | France                         |
| Code emballer / Estampille sanitaire | FR 70.093.001 CE               |
| Code nomenclature douanière          | 16024110                       |

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Inscription n° de lot          | Carton + Sachet |
| Inscription date de production | Carton + Sachet |
| EAN128                         | Carton          |

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| PCB (nombre de pièces/carton)              | 10 sachets de 1kg              |
| Emballage primaire                         | Sachet plastique bleu en PE/PA |
| Poids net carton (kg)                      | 10.00                          |
| Poids brut carton (kg)                     | 10.53                          |
| Dimensions cartons (L x l x h en mm)       | 390 x 250 x 280                |
| Palettisation                              | 54 colis (6 couches de 9)      |
| Poids brut palette (kg) (palette comprise) | 589                            |
| Dimensions palette (L x l x h en cm)       | 120 x 80 x 183                 |

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

SCAL SA – Société des Concepts Alimentaires –

Siège social : ZA de Courtabœuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON SUR YVETTE

Tél : 01 69 82 85 85 – Fax : 01 69 82 85 99