

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Jambon de porc cuit supérieur, sans sel nitrité - Produit surgelé IQF

<b>Poids du produit</b>	/	<b>Tolérance :</b>	/
<b>Dimensions</b>	20 X 20 X 3 mm	<b>Tolérance :</b>	+/-1mm
<b>Saveur/Goût</b>	typique du jambon de porc cuit	<b>Tolérance :</b>	/
<b>Texture</b>	souple, avec de la mâche	<b>Tolérance :</b>	/

### Ingrédients :

Jambon de porc (France), eau, sel, dextrose, gélatine G de porc, bouillon (blette, acerola, carotte), ferments.

\* sans nitrite E250 ajouté, contient néanmoins des nitrites d'origine végétale pour assurer la bonne conservation du jambon. Comme dans les produits laitiers, nous utilisons des ferments, qui associés aux bouillons de légumes assurent la bonne conservation du jambon.



**Allergènes :** aucun  
**Contamination croisée :** aucune

<b>Soumis à étiquetage OGM :</b>	Non	<b>Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :</b>	Oui
<b>Produit ionisé :</b>	Non	<b>Produit sans porc :</b>	Non
<b>Convient à une alimentation Halal :</b>	Non	<b>Présence de préure animale :</b>	Non
<b>Produit certifié Halal :</b>	Non		
<b>Convient à une alimentation Végétarienne :</b>	Non		

## CONSEILS D'UTILISATION

Le produit peut être utilisé encore surgelé, notamment sur les pizzas.  
 Pour une utilisation après décongélation, décongeler le produit à +4°C, pendant environ 6 h avant la mise en œuvre.

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

<b>Energie</b>	505 kJ	/	120 kcal
<b>Matières grasses</b>	4		g
<b>Dont acides gras saturés</b>	1,6		g
<b>Glucides</b>	1		g
<b>Dont sucres</b>	<0,5		g
<b>Protéines</b>	20		g
<b>Sel</b>	2		g

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles	Absence dans 25g
Staphylocoques à coagulase +	100 ufc/g
E.coli $\beta$ -glucuronidase +	10 ufc/g
ASR	30 ufc/g
Flore aérobic mésophile	1 000 000 ufc/g
Flore lactique	/
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
Fl. aérobic mésoph./fl. lactique	100

## INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET
Code article	3020JAMSN	
Gencod EAN13 ou 14	13700190306664	3700190306667
Origine produit	France	
Code emballeur / Estampille sanitaire	FR 56.074.001 CE	
Code de nomenclature douanière	1602411000	
Inscription n° de lot	Sur sachet, sur étiquette colis et sur étiquette palette	
Inscription date de production	sur étiquette colis et sur étiquette palette	
EAN128	Carton	Oui    Palette    Non

PCB (nombre de pièces/carton)	5 sachet(s) de 1 Kg
Emballage primaire	Film PEBD transparent avec une bande blanche
Poids net carton (kg)	5,00
Poids brut carton (kg)	5,32
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	397 x 197 x 186
Palettisation	108 cartons (9 couches de 12 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	600
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 182

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