FICHE TECHNIQUE

Réf : 00296820
Edité le 13/09/2016

Estampille Sanitaire : 85 006 001

EAN : 3302851000138

JAMBON BLANC 20 TRANCHES 1KG

Jambon cuit supérieur

Description

Membre postérieur du porc sans jarret, désossé, saumuré cuit

Composition

Jambon de porc, sel, dextrose, bouillon, arômes naturels, conservateur : E250, antioxydant : E316.

Critères microbiologiques *selon le règlement CE n°1441/2007*

E.Coli	Staphylocoque à coagulase +	Clostridium Perfringens	Salmonelle	Listéria
< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	< 10 ufc/g	Absence /25g	-1 /25g

Critères physico-chimiques *selon le code des usages de la charcuterie*

SST	P2O5 aj	PCL		
< 1	Absence	> 20		

Valeurs nutritionnelles *moyennes pour 100g*

Energie	Matières grasses	Glucides	Protéines	Sel
434 kJ 103 kcal	2,00 g dont AG saturés 0,70 g	0,60 g dont sucres 0,57 g	20,60 g	2,10 g

Conditionnement

Conditionné sous atmosphère modifiée

Poids

1 Kg

Conservation

DLC (garantie réception) : 28 jours
Entre 0°C et +4°C
Durée de vie après ouverture : à consommer rapidement

OGM / Ionisation

Non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
N'a subit aucun traitement ionisant

Allergènes

Absence

Document non contractuel