

		FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI SALAISON			FT 2002927																													
					Date :	30/08/2021 SP																												
<b>NOM DU PRODUIT :</b>		JAMBON SUPÉRIEUR DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ AU TORCHON 16 TRANCHES 720G																																
<b>DENOMINATION LEGALE :</b>		Jambon cuit supérieur au torchon, découenné et dégraissé																																
<b>ORIGINE :</b>		Viande de porc origine UE																																
<b>ALLEGATIONS :</b>		/																																
<b>CARACTERISTIQUES :</b> (POIDS, CALIBRE, DIMENSIONS, DIAMETRE, NB DE PART,...)		Format : Barquette contenant 16 tranches de 45g soit un poids net de 720g																																
<b>COMPOSITION DU PRODUIT :</b> Liste des ingrédients :		Jambon de porc origine UE, sel, sirop de glucose, bouillon de porc eau, os et viande de porc), arômes naturels, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.																																
<b>CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION :</b>		A conserver entre +0°C et +4°C																																
		A consommer rapidement après ouverture																																
<b>GARANTIES :</b>		<p><b>OGM :</b> Produit non soumis à l'étiquetage de la mention "génétiquement modifié" selon les dispositions des règlements n° 1829/2003 et n° 1830/2003 relatifs à l'étiquetage et à la traçabilité des OGM et des produits – ingrédients dérivés de ceux-ci.</p> <p><b>IONISATION :</b> Absence de traitement de ionisation et d'ingrédients ayant subi un traitement par ionisation.</p> <p><b>ALLERGENES :</b> (RE N° 1169/2011)</p> <table border="1"> <tr> <td>Céréales contenant du gluten</td> <td>Absence</td> <td>Fruits à coque</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Crustacés</td> <td>Absence</td> <td>Céleri</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Oeufs</td> <td>Absence</td> <td>Moutarde</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Poissons</td> <td>Absence</td> <td>Graines de sésame</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Arachide</td> <td>Absence</td> <td>Sulfites &gt;10ppm</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Soja</td> <td>Absence</td> <td>Lupins</td> <td>Absence</td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td>Absence</td> <td>Mollusques</td> <td>Absence</td> </tr> </table>					Céréales contenant du gluten	Absence	Fruits à coque	Absence	Crustacés	Absence	Céleri	Absence	Oeufs	Absence	Moutarde	Absence	Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence	Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence	Soja	Absence	Lupins	Absence	Lait	Absence	Mollusques	Absence
Céréales contenant du gluten	Absence	Fruits à coque	Absence																															
Crustacés	Absence	Céleri	Absence																															
Oeufs	Absence	Moutarde	Absence																															
Poissons	Absence	Graines de sésame	Absence																															
Arachide	Absence	Sulfites >10ppm	Absence																															
Soja	Absence	Lupins	Absence																															
Lait	Absence	Mollusques	Absence																															
<b>ADRESSE POSTALE OU COMMERCIALE</b>	<b>ESTAMPILLE SANITAIRE</b>	<b>CODE EMBALLEUR</b>	<b>DLC ETIQUETEE</b>	<b>DLC GARANTIE A RECEPTION</b>	<b>NATURE DU CONDITIONNEMENT</b>	<b>CODE DOUANIER</b>																												
COMPAGNIE LAMPAULAISE DE SALAISON Usine des pins BP 80359 Lampaul-Guimiliau 29403 Landivisiau CEDEX	FR 29.097.020 CE	EMB 29097B	35 jours pour des températures de transport et de stockage comprises entre 0° C et +4°C	22 jours pour des températures de transport et de stockage comprises entre 0° C et +4°C	Conditionné sous atmosphère protectrice	1602411000																												
Les critères bactériologiques, technologiques et nutritionnels ne sont pas garantis sur tous les lots car les produits finis font l'objet d'analyses aléatoires et non libératoires.																																		
<b>LES CRITERES BACTERIOLOGIQUES</b>		<b>CRITERES DE SECURITE</b> Règlement Européen 2073/2005		<b>CRITERES D'HYGIENE DES PROCEDES</b> Règlement Européen 2073/2005		<b>CRITERES INTERNES / CRITERES FCD</b> Code 1.1																												
		Listeria monocytogenes : Non détecté /25g à J0 Listeria monocytogenes : ≤100 ufc/g à DLC		-		Selon nos plans de contrôles internes																												
<b>LES CRITERES TECHNOLOGIQUES ET NUTRITIONNELS</b> (selon le code des usages, version 2016)		PCL : Moyenne ≥ 20% avec un minimum accepté de 18%	SST ≤ 1%	Sodium (PNNS) ≤ 830 mg/100g	Phosphore ajouté ≤ 0 %	Nitrites de sodium (dose d'emploi) ≤ 120 mg/kg																												
Fiche CDU	3.4	MG totales ≤ 4 g/100g		-		-																												
<b>VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g</b>				<b>(Valeurs obtenues par analyse)</b>																														
Energie (kJ)	Energie (kcal)	Matières grasses (g)	AGS (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Fibres (g)	Protéines (g)	Sel (g)																										
469	111	2,8	0,9	0,5	0,5	/	21	1,9																										
Nutriscore_C																																		
Conditionné :		Conditionné par 10 de 0,72 kg (environ) soit un colis de 7,2 kg (environ).																																
<b>CONDITIONNEMENT UVC</b>				<b>CONDITIONNEMENT CARTON</b>																														
EAN13 :	3268690958422	EAN 7 :	/	DUN 14 :	13663513292795																													
Dimensions (l x p x h) mm		Poids net (kg)	Poids brut (kg)	PCB	Dimensions (l x p x h) mm		Poids net (kg)	Poids brut (kg)																										
205 x 170 x 35		0,720	0,743	10	400 x 235 x 200		7,200	7,625																										
<b>PALETTISATION</b>																																		
Colis/couche	Couche/palette	UVC/couche	Colis/palette	UVC/palette	Dimensions (l x p x h) mm		Poids net (kg)	Poids brut (kg)																										
10	6	100	60	600	1200 x 800 x 1340		432,000	479,500																										
<b>PHOTO DU PRODUIT</b>																																		
																																		
Photo non contractuelle																																		