	JAMBON SEC 2 x 10 TRANCHES AVEC INTERCALAIRES Poids net : 500g Colisage : 10 UV Réf int. : JBS943	Mise à jour : 08/03/2018

CODES :
GTIN UVC : 344 935 000 081 5
GTIN CARTON : 2 344 935 000 081 9
GTIN PALETTE : 3 344 935 000 081 6

AGREMENT SANITAIRE : FR 24 381 001 CE
CODE EMBALLEUR : 24 381 A
HVIA : 302748

DESCRIPTION PRODUIT :
Tranches identiques de 25g séparées par un intercalaire.

CARACTERISTIQUES :
Jambon séché (130 jours minimum), désossé, découenné, dégraissé, décrouté

FORMAT DE LA BARQUETTE (mm) : 240 x 300 x 15

CONDITIONNEMENT : sous atmosphère protectrice, film PET/PE.

DLC A RECEPTION : 60 jours garantis, **DLC TOTALE** : 100 jours

CONSERVATION : à + 8°C maximum

CONSERVATION APRES OUVERTURE : à consommer sous 3 jours et à conserver à 4°C après ouverture.

COMPOSITION :
Jambon de porc origine FRANCE, sel, dextrose, conservateur : Nitrate de potassium (E 252).
Produit garanti sans OGM et non ionisé

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES : (Code des Usages de la Charcuterie 2016)
Sucre solubles totaux : < 1% de glucose
Nitrites : < 50 mg/kg $NaNO_2$
Nitrates : < 200 mg/kg $NaNO_3$

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES : (critère FCD en vigueur, règlement CE n°1441/2007)
Escherichia coli : < 10 /g
Staphylococcus coagulase + : < 500/g
Listeria monocytogenes : <100/g
Salmonella : absence dans 25g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES : (source : CIQUAL 2016)
Valeur énergétique : 230 kcal/100g ou 961 kJ/100g
Matière grasse : 12,6 g/100g dont acides gras saturés 4,99g/100g
Glucides : 0,48 g/100g dont 0,33g de sucre
Protéines : 28,7g/100g
Sel : 5,7g/100g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :
Goût caractéristique du jambon sec

ALLERGENE : aucun

CONDITIONNEMENT CARTON			PALETTISATION			
Nombre d'unités/carton	Poids net / carton (kg)	Dimensions carton (mm)	Nombre de cartons/couche	Nombre de couches/palette	Nombre de cartons/palette	Poids net
10 UV	5	600x250x120	6 colis	10 couches	60	300 kg