

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Allumettes de jambon, formés à partir de morceaux de porc avec adjonction d'eau. Produit cuit et IQF.

Saveur / Goût	Finement salé et typique du porc cuit	Tolérance(s)	/
Texture	Tendre	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Allumette : 15 x 4 x 3 mm (+/- 2 x 1 x 1 mm )

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DDM 12 mois à - 18° C  
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 2 jours.  
Après ouverture, conserver à +4°C et consommer dans les 2 jours, sachet enveloppé avec du film alimentaire pour éviter le dessèchement du produit.

**SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)**

**CONSEILS D'UTILISATION**

Ce produit peut être utilisé encore surgelé, aucune perte.  
Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

**INGREDIENTS**

Viande de porc (70%), eau, sel, dextrose, arôme fumé, stabilisants (E451, E450), conservateur (E250), antioxydant (E301).

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Œufs, Soja.


**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	OUI	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: Belgique - Estampille sanitaire: BE B113 EG

- Origine de la viande: UE

- Label(s) qualité: Aucun.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)**

Energie (kJ)	522	Energie (kcal)	125
Matières grasses (g)	5	dont acides gras saturés (g)	2
Glucides (g)	5	dont sucres (g)	2
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	15
Sel (g)	2,2		

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Flore totale	< 10 000 ufc/g	Listeria	Absence dans 25 g
Anaérobie sulfite-réductrice	< 10 ufc/g	Clostridia perfringens	< 10 ufc/g
Entérobactérie	< 100 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Salmonelle species	Absence dans 25 g	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Bacillus species	< 100 ufc/g	Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Levure	< 100 ufc/g	Moisissures	< 500 ufc/g

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 10 barquettes 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique transparent bleuté, avec une fenêtre transparente en OPA/PE	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730011697	3520730011680	/
Poids net (Kg)	1 kg	10,00	360
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	11.06	423
Dimensions L x l x h (mm)	300 x 300	600 x 400 x 200	1200 x 800 x 1950
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	360	4	9	36

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