



# JAMBON CUIT SUP SANS SEL NITRITE VPF 20\*20\*3MM SURG IQF

## JAMBON CUIT SUP SANS SEL NITRITE VPF 20\*20\*3MM IQF

Code Article: 3020JAMSN

Code Douane: 16024110

### FICHE TECHNIQUE

Création: 23/09/2022

Mise à jour: 21/08/2024

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

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

Saveur / Goût	Typique du jambon de porc cuit	Tolérance(s)	/
Texture	Souple, avec de la mâche	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: 20 x 20 x 3 mm (+/- 1 mm)

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à -18°C

Après décongélation, conserver à +4°C et consommer dans les 48 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

#### CONSEILS D'UTILISATION

Le produit peut-être utilisé surgelé, notamment sur les pizzas.

Pour une utilisation après décongélation, décongeler le produit à +4°C, pendant environ 6h avant la mise en œuvre.

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

Jambon de porc, 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.

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



#### 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: France - Estampille sanitaire: FR 56 074 001 CE

- Origine de la viande: France

- Label(s) qualité: Viandes de France.

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

Energie (kJ)	505	Energie (kcal)	120
Matières grasses (g)	4	dont acides gras saturés (g)	1,6
Glucides (g)	1	dont sucres (g)	< 0,5
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	20
Sel (g)	2		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles	Absence dans 25 g	Staphylocoques à coagulase +	< 100 ufc/g
Escherichia coli B-glucuronidase +	< 10 ufc/g	ASR	< 30 ufc/g
Flore aérobie mésophile	< 1 000 000 ufc/g	Flore lactique	/
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Flore aérobie mésophile / flore lactique	100

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 5 barquettes de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film PEBD transparent avec une bande blanche	Carton	/
EAN 13 ou 14	3700190306667	13700190306664	/
Poids net (Kg)	1,00 kg	5,00	540
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,012	5,32	600
Dimensions L x l x h (mm)	315 x 255	397 x 197 x 186	1200 x 800 x 1820
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	540	12	9	108

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