

Mise à jour 29/11/2016

FICHE TECHNIQUE

JAMBON CUIT STANDARD 5X5X5 SURGELE IQF

Ingrédients

INGREDIENTS: JAMBON DE PORC(62%)-EAU-SIROP DE
 GLUCOSE-SEL-GELATINE F-LACTOSE-DEXTROSE-
 STABILISANTS:E450,E407-ANTIOXYDANT:E301-AROMES-
 CONSERVATEUR:E250
 TRANSFORMÉ EN FRANCE À PARTIR DE VIANDE D'ORIGINE UE

Caractéristiques

**CHIMIQUES

HPD	78	% MAX
SUCRES SOLUBLES TOTAUX	3,50	% MAX
P205 AJOUTES	0,50	% MAX
NITRITES AJOUTES	120	PPM MAX

**BACTERIOLOGIQUES

ESCHERICHIA COLI /G	10	
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE +/-G	100	MAX
SALMONELLES /25G		ABSENCE
LISTERIA MONOCYTOGENES /25G		ABSENCE
ENTEROBACTERIES/G	100	
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS/G	30	MAX

**ORGANOLEPTIQUES

DIMENSIONS 5(+/-1)*5(+/-1)*5(+/-1)MM

**NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) : Matières Grasses:7g - AG saturés:2,8g - Glucides:3g - Sucres:3g - Protéines:14g - Sel:2,5g - Valeur énergétique:548kJ/100g - 131kcal/100g

Conditionnement-Stockage

DLUO	365 JOURS
CONDITIONNEMENT	CARTON DE 2KG VRAC
CONDITIONS STOCKAGE	A CONSERVER A -18 C
DLUO GARANTIE A RECEPTION	244 JOURS

Spécifications particulières

OGM : PRODUIT CONVENTIONNEL SELON REG 1829/2003 ET
 1830/2003 (HORS ALIMENTATION ANIMALE)
 IONISATION : ABSENCE DE TRAITEMENT IONISANT
 CONTAMINANTS CHIMIQUES : PRODUIT CONFORME REG 1881/2006 MODIFIÉ
 ALLERGENES MAJEURS SELON REGLEMENT 1169/2011 : LACTOSE
 TOLERANCE OS, CARTILAGE: 1 FRAGMENT/100KG
 CORPS ETRANGERS METALLIQUES: ABSENCE DE PARTICULES
 SUPERIEURES AU SEUIL DE SENSIBILITE DE NOS DETECTEURS
 A CONSOMMER RAPIDEMENT APRES OUVERTURE
 CODE EAN : 3240650011613
 ESTAMPILLE SANITAIRE : FR 70.093.001 CE

Validation du service R&D :

