



FICHE TECHNIQUE

Ref. Documentaire : R&D - 05

Numéro : 121

Mise à jour : 22/02/2024

Révision : A

Code : 701205602

JAMBON CUIT DD STANDARD 5X5X5 SURGELE IQF

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS: JAMBON DE PORC(62%)-EAU-SIROP DE
GLUCOSE-SEL-GELATINE F-DEXTROSE-
STABILISANTS:E450,E407-ANTIOXYDANT:E301-
AROMES NATURELS-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	90 PPM MAX
ORGANOLEPTIQUES	
DIMENSIONS	5(+/-1)*5(+/-1)*5(+/-1)MM

BACTERIOLOGIQUES	
ENTÉROBACTÉRIES À 30°C	50 UFC/G
ESCHERICHIA COLI	10 UFC/G MAX
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	30 UFC/G MAX
STAPHYLOCOQUES À COAGULASE +	100 UFC/G MAX
SALMONELLES	NON DETECTE /25G
LISTERIA MONOCYTOGENES	NON DETECTE /25G

NUTRITIONNELLES	
Valeurs nutritionnelles (pour 100g) : Energie:548kJ - 131kcal - Matières Grasses:7g - dont Acides Gras Saturés:2,8g - Glucides:3g - dont Sucres:3g - Protéines:14g - Sel:2,5g	

CONDITIONNEMENT/STOCKAGE

CONDITIONNEMENT	CARTON DE 2KG - POIDS FIXE
CONDITIONS STOCKAGE	A CONSERVER A -18°C
DDM	365 JOURS
DDM GARANTIE A RECEPTION	244 JOURS
PALETTISATION	PALETTE DE 180 CARTONS - 15 RANGS DE 12 CARTONS - 360KG

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 2023/915
ALLERGENES MAJEURS SELON REGLEMENT 1169/2011 : AUCUN
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

Validation du service R&D :