

COBOURG FUMÉ avec couenne et torchon ± 4,5kg

EAN 54 200532 09000 0

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Ingrédients : Viande de porc (94,88%), sel (4,35%), dextrose/saccharose (0,46%), épices (0,11%), arômes naturels (0,14%), conservateurs : E252-E250 (0,03%), antioxydant : E301 (0,03%).

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	658 kJ 157 kcal
Glucides	0,6 g
- Dont sucres	0,6 g
Matières grasses	7 g
- Dont acides gras saturés	2,8 g
Protéines	23 g
Sodium	1,74 g

Information d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

COBOURG FUMÉ avec couenne et torchon ± 4,5kg

EAN 54 200532 09000 0

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Description

Jambon cru, salé à sec, fumé au bois de hêtre, avec couenne.

- Pièce ferme, couleur et salage uniforme.
- Couleur rougeâtre typique du jambon cru séché, homogène.
- Procédé artisanal salé à sec et fumé naturellement.
- Origine : né, élevé, abattu en UE.

Dimension

Longueur: +/- 22 cm

Largeur: +/- 15 cm

Hauteur +/- 13 cm

Poids: +/- 4,5 kg

Conditionnement

Les produits seront conditionnés sous-vide de façon à ne pas être déformés, ni détériorés.

* nombre de pièces par carton:	4
* dimension du carton:	L 410 330 H 200
* nombre de cartons par palette:	54 (9 plans de 6)
* Tare du carton :	575 g
* Tare du sac sous vide :	20 g

Date limite de consommation

90 jours

Température

Température de conservation: 2-4 °C

Fumage

Le fumage est réalisé de façon traditionnelle par combustion de sciure de hêtre certifié sans résidus.

COBOURG FUMÉ avec couenne et torchon ± 4,5kg

EAN 54 200532 09000 0

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Critères physico-chimiques

CRITERES	VALEUR CIBLE	TOLERANCE	FREQUENCE D'ANALYSE
Lipides	7 %	< 10 %	1*/6 mois
Humidité	63 %	< 66 %	1*/6 mois
Sucres solubles totaux	0,6 %	< 2,5 %	1*/6 mois
Nitrites	20 ppm	< 120 ppm	1*/6 mois
Nitrates	100 ppm	< 120 ppm	1*/6 mois
Sel	4,4 %	4 – 6 %	1*/6 mois
Protéines	23 %	> 20 %	1*/6 mois
HPD	68	< 76	1*/6 mois
Sodium	1,74 g/100 g	< 2,4 g/100 g	1*/6 mois

Critères microbiologiques : (analyses réalisées mensuellement)

CRITERES	VALEURS NORMALES	DEFAUT MINEUR	DEFAUT MAJEUR
Escherichia Coli	< 10/g	> 100/g	> 1000/g
Staphylocoques C+	< 100/g	> 100/g	> 1000/g
Enterobactéries	< 100/g	> 500/g	> 5000/g
Anaérobies sulfite réducteur	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonelle	Abs/25g	Abs/25g	Présence
Listéria	Abs/25g	Présence, <10/g	Présence, >100/g
Rapport GT/BL	< 5	> 5	> 10

Garanties OGM

En ce qui concerne la problématique des OGM, nous avons obligé tous nos fournisseurs à éliminer tous les ingrédients potentiellement à base d'OGM qui entrent dans la fabrication de leur produit.

Tous les ingrédients ajoutés lors de la fabrication sont des ingrédients purs de qualité alimentaire et répondant à la législation européenne en vigueur.



FOOD PARTNERS

Oresto Food Partners cv

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt

Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65

www.orestofoodpartners.be

COBOURG FUMÉ avec couenne et torchon ± 4,5kg

EAN 54 200532 09000 0

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Garanties de non-ionisation

Par la présente, nous attestons qu'aucune des marchandises ou ingrédients ayant servi à l'élaboration du Jambon ne contient d'élément susceptible d'avoir subi un traitement par rayons ionisants.

Conformité des emballages

Nos emballages répondent aux réglementations en vigueur. Ainsi nous pouvons attester de la conformité au contact alimentaire selon les directives 1935/2004 et 10/2011. Les emballages sont utilisés dans les conditions prescrites.