

LARD FUMÉ EN TRANCHES EXTRA DÉLICATESSE

EAN 54 200532 09890 6

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Ingrédients : Viande de porc (96,48%), sel (3,14 %), dextrose (0,26%), conservateurs : E250 - E252 (0,02%), antioxydant : E301 (0,01%), arômes naturels (< 0,01%), épice (< 0,01%)

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	685 kJ 163 kcal
Glucides	0,3 g
- Dont sucres	0,3 g
Matières grasses	10 g
- Dont acides gras saturés	4 g
Protéines	18 g
Sodium	1,2 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	-

LARD FUMÉ EN TRANCHES EXTRA DÉLICATESSE

EAN 54 200532 09890 6

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Description

Poitrine de qualité délicate (type 00), fumée, conditionnée SOUS VIDE et tranchée. Absence de croquant, de tétine, de rase couenne, de cachet sanitaire, de panne et d'exsudation.

Emballage sous-vide comprenant 3 couches de poitrines tranchées séparées par intercalaires facilitant la manipulation des tranches.

Origine : né, élevé, abattu en UE.

Dimension & Poids des tranches

- Poids : ± 17 g par tranche
- Epaisseur: ± 2 mm.
- Largeur: entre 18 et 20 cm
- Hauteur: 30 à 40 mm
- Nbre. de tranches : ± 35 par couche (± 105 pièces / emballage individuel)

Conditionnement

Les poitrines tranchées seront conditionnées sous-vide par 3 couches de ± 35 tranches. Les unités de conditionnement sont ensuite conditionnées en carton scellés par un bande adhésive.

- Nombre d'unités par carton: 10
- Nombre de tranches par unité : +/- 35 X 3 couches
- Poids net d'une unité : de 1,3 à 1,8 Kg
- Dimension du carton: L 410 | 330 H 200
- Nombre de cartons par palette: 54 (9 plans de 6)
- Tare du carton : 580 g
- Tare de l'emballage primaire : 10 g

Date limite de consommation

60 jours

Condition d'utilisation

Consommer rapidement après ouverture

Température

Température de conservation: 2-4 °C

LARD FUMÉ EN TRANCHES EXTRA DÉLICATESSE

EAN 54 200532 09890 6

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

Fumage :

Le produit est fumé.

Critères physico-chimiques

CRITERES	VALEUR CIBLE	TOLERANCE	FREQUENCE D'ANALYSE
Lipides	10 %	< 15 %	1*/6 mois
Humidité	60 %	< 65 %	1*/6 mois
Sucres solubles totaux	0,3 %	< 1 %	1*/6 mois
Nitrites	50 ppm	< 120 ppm (incorp)	1*/6 mois
Nitrates	100 ppm	< 120 ppm (incorp)	1*/6 mois
Sel	3,1 %	2,2 – 3,5%	1*/6 mois
Protéines	18%	> 14 %	1*/6 mois
HPD	74	< 76	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
Anaérobies sulfite réducteur	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonelle	Abs/25g	Abs/25g	Présence
Listéria monocytogenes	Abs/25g	Présence, <10/g	Présence, > 100/g
Enterobactéries	< 100/g	> 500/g	> 5000/g
Rapport GT/BL	< 5	> 5	> 10

LARD FUMÉ EN TRANCHES EXTRA DÉLICATESSE

EAN 54 200532 09890 6

FICHE TECHNIQUE – 07/11/2023

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.

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.