



### IDENTIFICATION DU PRODUIT

Présentation	Code produit	Poids net	Code EAN
Tranches	FTC1056	100 g	560 4925 01056 1

### DIMENSIONS DU PRODUIT

Tranche	Épaisseur (mm)	Format L × l (mm)	Poids (g)
	1,0 ± 0,2	110×187 ± 2	19,7 ± 1

### INGRÉDIENTS

Jambe de porc (64 %) (origine : UE), eau, sel, dextrose, protéine de soja, stabilisants (E451, E450, E452), protéine de viande, gélifiant (E407), arômes, humectant (E420), correcteur d'acidité (E261), antioxydant (E316) et conservateur (E250).

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect :** Produit présentant une surface légèrement humide, de couleur rosée plus ou moins intense, avec la structure musculaire de la viande macroscopiquement identifiable.

**Consistance :** Ferme et compacte.

**Odeur et saveur :** Caractéristiques.

### PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètre	Exigence
Phosphates (mg P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> /kg)	< 8000
Nitrites (mg NaNO <sub>2</sub> /kg)	< 65
Matières grasses libres (%)	≤ 6
Protéines totales (%)	≥ 12
Humidité (%)	< 80
Somme des dioxines (pg PCDD/F-TEQ-OMS/g) (pg/g de matière grasse)	≤ 1,0
Somme des dioxines et des PCB de type dioxine (pg PCDD/F-PCB-TEQ-OMS/g) (pg/g de matière grasse)	≤ 1,25
Somme des PCB non de type dioxine (ng/g de matière grasse)	≤ 40
Mélatamine (mg/kg)	≤ 2,5

### PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Exigence
Micro-organismes à 30 °C (ufc/g)	≤ 10 <sup>7</sup>
Staphylococcus aureus (ufc/g)	< 10 <sup>2</sup>
Clostridium perfringens (ufc/g)	< 10 <sup>2</sup>
Spoires de clostridies sulfito-réductrices (ufc/g)	< 10 <sup>2</sup>
Escherichia coli (ufc/g)	< 10
Salmonella spp.	Non détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25 g



### INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Énergie	377 kJ/ 89 kcal
Lipides	2,0 g
dont acides gras Saturés	0,8 g
Glucides	1,8 g
dont sucres	1,1 g
Protéines	16 g
Sel	2,4 g

### DURÉE DE CONSERVATION

Durée de conservation du produit :	45 jours
Durée de conservation minimale à la date de livraison :	30 jours
Durée de conservation après ouverture de l'emballage :	3 jours

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Conditions de stockage :	À conserver entre 0 °C et 5 °C
Conditions de transport :	À conserver entre 0 °C et 5 °C
Conditions après ouverture de l'emballage :	À conserver entre 0 °C et 5 °C (protégé de manière appropriée)

### EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Emballage primaire :	Film plastique thermoformé
Conditionnement/Emballage :	Sous atmosphère protectrice
Emballage secondaire :	Carton ondulé

### INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten : NON	Crustacés et dérivés : NON	Œufs et dérivés : NON
Lait et dérivés : NON	Soja et dérivés : <b>OUI</b>	Fruits à coque : NON
Poissons et dérivés : NON	Arachides et dérivés : NON	Lupins et dérivés : NON
Moutarde et dérivés : NON	Céleri et dérivés : NON	Graines de sésame et dérivés : NON
Mollusques et dérivés : NON	Anhydride sulfureux et sulfites > 10 ppm : NON	

CONTIENT DU **SOJA**.

### UTILISATION PRÉVUE ET CONSOMMATEUR CIBLE

Pour mieux apprécier l'arôme et la saveur du produit, ouvrir l'emballage 10 minutes avant consommation.

Produit destiné à être consommé sans cuisson.

Produit non sûr pour les consommateurs présentant une intolérance ou une réaction allergique au soja.

Produit adapté à une consommation modérée par tout consommateur ; toutefois, les enfants de moins de 2 ans et les femmes enceintes sont considérés comme groupes à risque.



### EXIGENCES STATUTAIRES ET RÉGLEMENTAIRES

Le produit et son étiquetage sont conformes à la législation nationale et européenne en vigueur.

### INFORMATION LOGISTIQUE

CARTON	Unités de vente / carton	20
	Poids net / carton	2,000 kg
	GTIN 14	1 560 4925 01056 8
PALETTE	Nombre de cartons / palette	108
	Unités de vente / palette	2160
	Nombre de cartons / niveau	18
	Nombre de niveaux / palette	6
	Type de palette	Euro - 1200×800mm
	Hauteur totale de la palette	1,40 m (approx.)