



## Fiche technique



COD.	111
DATE REV.	12/03/2024
N° REV.	5
PAG.	1

### JAMBON SERRANO COUPE V

DESCRIPTION DU PRODUIT	Description:	Produit de jambon de porc cru et séché.	
	Ingredients:	jambon de porc, sel, dextrose et conservateur (E-252).	
	Durée de vie (jours après fabrication):	180	
	Conservation (stockage):	À conserver entre 0 - 7°C	
	Conservation (point de vente):	À conserver entre 0 - 7°C	
	Conseils d'utilisation:	Ouvrir 10 minutes avant le consommation	
	Pays de fabrication:	Espagne	
RGS:	10.05881/GE		

UTILISATION	Produit prêt à la consommation destiné au grand public (à l'exception de la population sensible aux allergènes identifiée dans le produit).		
-------------	---	--	--

FORMAT ET PRÉSENTATION	QUANTITÉ NOMINAL (g)	NA	LOGÍSTICA:	
	MÉTHODE D'EMBALLAGE:	SOUS VIDE	Dimensions barquette (mm):	NA
	MATÉRIEL D'EMBALLAGE	PA/PE	Unités par colis:	1
	EAN:	226811XXXXY	Dimensiones colis: (mm):	425x280x120
	<i>X: Poids net avec 3 décimales/Y: Digit control</i>		Colis par palette:	72
			Colis par couche:	6
		Nombre couches palette:	12	

TRANSPORTE	Hygénique et réfrigéré sans incompatibilité de produits.		
------------	--	--	--

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Aspect	Homogène
	Texture	Ferme et compacte
	Couleur	Caractéristique du produit
	Goût et Arôme	Caractéristique du produit
Absence de corps étrangers autres que de la viande.		

CARACTERISTIQUES MICROBIOLÓGIQUES	MICRO-ORGANISMES	LIMITES AUTORISÉES
	Enterobacteries	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
	<i>Escherichia coli</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
	<i>Salmonella spp.</i>	Absence en 25 g
	Staphylocoques coagulase +	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES	PARAMETRES (s.s.s)		VALEURS NUTRITIONELLES
	Nitrates (ppm)	≤ 250 (residual)	
aW	≤ 0,92		
Valeur moyenne dans 100 g de produit			
Valeur énergétique (Kcal)	221		
Valeur énergétique (Kj)	930		
Graisse (g)	7,76		
Dont saturés (g)	2,52		
Hydrates de carbone (g)	0,09		
Dont sucres (g)	<0,1		
Protéines (g)	37,72		
Sel (g)	4,06		

<b>DÉCLARATION D'ALLERGÈNES</b>	<i>Allergènes:</i>	<i>Contenu:</i>	<i>Traces;</i>
	Céréales contenant du gluten ou produits dérivés	NON	NON
	Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
	Oeufs et produits à base d'oeufs	NON	NON
	Poisson et produits à base de poisson	NON	NON
	Arachide et produits à base d'arachide	NON	NON
	Soja et produits à base de soja	NON	NON
	Lait et ses dérivés (la lactose inclus)	NON	NON
	Fruits avec écorce et produits dérivés	NON	NON
	Céleri et produits dérivés	NON	NON
	Moutarde et produits dérivés	NON	NON
	Graines de sésame et produits dérivés	NON	NON
	Anhydride sulfureux et sulfites (>10 MG/Kg.) indiqué comme SO2	NON	NON
	Mollusques (gastéropodes, des bivalves, céphalopodes)	NON	NON
Lupin blanc	NON	NON	
<b>OMG</b>	Le produit ne contient pas et n'a pas été produit à partir d'organismes génétiquement modifiés		
<b>RAYONNEMENTS IONISANTS</b>	Le produit ne contient pas ou n'a pas été fabriqué à partir de matières premières traitées aux rayonnements ionisants		
<b>REFERENCES:</b>	Le produit est conforme à: CE 2001/18 CE 1129/2011 CE 1169/2011 CE 852/2004 CE 853/2004 R 2017/625 CE 1334/2008 RD 1245/2008 CE 1333/2008 RD 1086/2020 CE 231/2012 CE 1099/2009 CE 2073/2005 CE 1441/2007 CE 1935/2004 CE 10/2011 CE 396/2005 R 2023/915 CE 1830/2003 CE 37/2010 RD 474/2014 RD 1801/2008		