



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chaineux
Tel +32(0)87 33 66 59
www.dargifral.com

SPECIFICATIONS PRODUITS

CUBES DE JAMBONS

FT-TR-001

Création: 13/03/2019

Révision: 23/05/2025

Version : 8

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 1 sur 2



BE 353 CE

COMPOSITION

Photo	
Description	Cubes de jambons conditionnés en sous-vide partiel
Ingrédients	Viande de porc, sel, sirop de glucose, sucre, dextrose, arômes naturels, extraits d'épices, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, fumée naturelle de bois de hêtre
Allergènes majeurs	Présence de : / Traces possibles de : /
Ingrédients irradiés	aucun
Ingrédients OGM	aucun

CARACTERISTIQUES

TYPE	PARAMETRES	VALEURS	NON CONFORME
Organoleptique	Visuel	Cubes de jambons	Moisissures...
	Texture	Typique du jambon	Fissures...
	Goût	Typique du jambon	Odeur ou goût de rancissement
Microbiologiques À DLC	Germes totaux aérobies	< 3x10 ⁶ /g	/
	Bactéries lactiques	< 3x10 ⁷ /g	/
	Anaérobies sulfite réducteurs	< 3x10 ⁵ /g	/
	Bacillus cereus	< 1x10 ⁵ /g	/
	Staphylocoque aureus	< 3x10 ⁵ /g	/
	Escherichia coli	< 50	/
	Salmonelles	absence/25g	/
Listeria monocytogene	absence/25g	/	
Physico-chimiques	Nitrites E250	< 0,15g/kg	/
	Eau/protéine	< 3.5	/



ZI de Petit-Rechain,
Avenue Mercury 5
B-4650 Chaineux
Tel +32(0)87 33 66 59
www.dargifral.com

SPECIFICATIONS PRODUITS

CUBES DE JAMBONS

FT-TR-001

Création: 13/03/2019

Révision: 23/05/2025

Version : 8

Rédigé : VH

Approuvé : MF

Page 2 sur 2



BE 353 CE

TYPE	PARAMETRES		VALEURS
Valeurs nutritionnelles (Calculs)	Energie	kcal	122
		kJ	514
	Matière grasse		3,9 g
	dont acides gras saturés		1,4 g
	Glucides		0,6 g
	dont sucres		< 0,5 g
	Protéines		21 g
Sel		1,7 g	

*Selon le Guide à l'intention des autorités compétentes pour le contrôle de la conformité avec les actes législatifs relatifs au Règlement (UE) n°1169/2011

CONDITIONNEMENT, UTILISATION & CONSERVATION

Code Intrastat	16024110					
Destination	Tout public					
Distribution	Transport en camion réfrigéré avec enregistrement de température, T° comprise entre +0°C et +4°C					
Utilisations prévues	Utilisations prévues		A consommer froid ou réchauffé. Vente en boucheries et en grandes surfaces au rayon "coupe" ou "traiteur".			
	DLC et conditions conservation		4 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Emballé sous-vide partiel			
	Réf	Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
	10942	Cubes de Jambons	± 2kg	Poche alimentaire 300x190x70	8 poches/bac	kg
	Utilisations prévues	Utilisations prévues		A consommer froid ou réchauffé. Vente en boucheries et en grandes surfaces au rayon "coupe" ou "traiteur".		
		DLC et conditions conservation		45 jours minimum à la livraison, conservé entre +0°C et +4°C Emballé sous-vide partiel Poche traitée sous haute pression Après ouverture, le produit est à consommer sous 3 jours.		
Réf		Nom	Poids (kg)	Conditionnement (mm)	Logistique	Facturation
11083		Cubes Jambons Artisanal poche HPP	± 2,3 kg	Poche alimentaire 300x190x70	4 poches/bac	kg
11098		Cubes Jambons Artisanal Poche HPP 1 Kg	± 1,0 kg	Poche alimentaire 300x190x70	4 poches/bac	kg