



REVISION 1 DATE 06/07/2021

DESCRIPTION	MINI JAMÓN
GTIN 13	8423610056960
GTIN 14	18423610056967
RÉFÉRENCE	25696-1
DÉNOMINATION LÉGALE DU PRODUIT	JAMBON
CATEGORÍE	-
CATEGORÍE	LOS BERONES
REGISTRE SANITARE (№ RGSEAA)	ES 10.07078/TO CE
CERTIFICATION	-

## DONNÉES LOGISTIQUES

,05
1
,05
24
0,5
6
1
),6
.,6
9
32
15
2

PALETTE	
PIÈCES / PALETTE	342
CAISSES / PALETTE	342
COUCHES / PALETTE	18
CAISSES / COUCHE	19
POIDS BRUT (PALETTE + CAISSES + PRODUIT) (Kg)	575
HAUT (cm)	185
LONGUEUR (cm)	80
LARGEUR (cm)	120

## OONNÉES TECHNIQUES

Ingrédients: jambon de porc, sel et conservateur ORIGINE ALLERGÈNES (Selon le Règlament 1169/2011, Annexe II) OGM  ELABORATION  Pression et moulé – Salage – Laver et brossage – Repos – Séchage / Maturation – V Étiquetage et mettre en boître – Expédition IRRADIATION  e produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a p CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGI  Salmonella (ufc/25g) Listeria monocytogenes (ufc/g) Entérobactéries (ufc/g) E. coli (ufc/g) Bactéries sulfite reductrice (ufc/g) Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g) Phosphates (ppm P2O5) Sucres solubles totaux (g glucose/100 g)	rs (E-250 y E-252).  Espagne Pas contiens Pas contiens  Vieillissement - Désossé et moulage — Emballage — n du produit  pas été soumis à une irradiation pendant le processu  QUES  Ausencia ≤10 ≤1x10^3 ≤100 ≤100 ≤100
Ingrédients: jambon de porc, sel et conservateur ORIGINE ALLERGÈNES (Selon le Règlament 1169/2011, Annexe II) OGM  ELABORATION Pression et moulé – Salage – Laver et brossage – Repos – Séchage / Maturation – Étiquetage et mettre en boître – Expédition IRRADIATION e produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a p CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGI  Salmonella (ufc/25g) Listeria monocytogenes (ufc/g) Entérobactéries (ufc/g) E. coli (ufc/g) Bactéries sulfite reductrice (ufc/g) Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM Phosphates (ppm P2OS)	rs (E-250 y E-252).  Espagne Pas contiens Pas contiens  Vieillissement - Désossé et moulage — Emballage — n du produit  pas été soumis à une irradiation pendant le processu  QUES  Ausencia ≤10 ≤1x10^3 ≤100 ≤100 ≤100
ORIGINE  ALLERGÈNES (Selon le Règlament 1169/2011, Annexe II)  OGM  ELABORATION  Pression et moulé – Salage – Laver et brossage – Repos – Séchage / Maturation – V Étiquetage et mettre en boître – Expédition  IRRADIATION  e produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a p  CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGI  Salmonella (ufc/25g)  Listeria monocytogenes (ufc/g)  Entérobactèries (ufc/g)  E. coli (ufc/g)  Bactèries sulfite reductrice (ufc/g)  Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM  Phosphates (ppm P2O5)	Espagne Pas contiens Pas contiens  Pas contiens  Vieillissement - Désossé et moulage — Emballage — In du produit  Das été soumis à une irradiation pendant le processu  QUES  Ausencia ≤10 ≤1x10^3 ≤100 ≤100 ≤100
ALLERGÈNES (Selon le Règlament 1169/2011, Annexe II)  OGM  ELABORATION  Pression et moulé – Salage – Laver et brossage – Repos – Séchage / Maturation – \ Étiquetage et mettre en boître – Expédition  IRRADIATION  e produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a p  CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGI  Salmonella (ufc/25g)  Listeria monocytogenes (ufc/g)  Entérobactéries (ufc/g)  E. coli (ufc/g)  Bactéries sulfite reductrice (ufc/g)  Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM  Phosphates (ppm P2O5)	Pas contiens Pas contiens  Vieillissement - Désossé et moulage — Emballage — n du produit  pas été soumis à une irradiation pendant le processu  QUES  Ausencia  ≤10  ≤1x10^3  ≤100  ≤100  ≤100
OGM  ELABORATION  Pression et moulé – Salage – Laver et brossage – Repos – Séchage / Maturation – Étiquetage et mettre en boître – Expédition  IRRADIATION  e produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a p  CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIE  Salmonella (ufc/25g)  Listeria monocytogenes (ufc/g)  Entérobactéries (ufc/g)  E. coli (ufc/g)  Bactéries sulfite reductrice (ufc/g)  Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM  Phosphates (ppm P2OS)	Pas contiens  Vieillissement - Désossé et moulage — Emballage — n du produit  pas été soumis à une irradiation pendant le processu  QUES  Ausencia ≤10 ≤1x10^3 ≤100 ≤100 ≤100
ELABORATION  Pression et moulé – Salage – Laver et brossage – Repos – Séchage / Maturation – V Étiquetage et mettre en boître – Expédition  IRRADIATION  e produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a p  CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIO  Salmonella (ufc/25g)  Listeria monocytogenes (ufc/g)  Entérobactéries (ufc/g)  E. coli (ufc/g)  Bactéries sulfite reductrice (ufc/g)  Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM  Phosphates (ppm P2O5)	Vieillissement - Désossé et moulage — Emballage — n du produit  pas été soumis à une irradiation pendant le processu  QUES  Ausencia ≤10 ≤1x10^3 ≤100 ≤100 ≤100
Pression et moulé – Salage – Laver et brossage – Repos – Séchage / Maturation – Étiquetage et mettre en boître – Expédition IRRADIATION  Le produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a p  CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIE  Salmonella (ufc/25g)  Listeria monocytogenes (ufc/g)  Entérobactéries (ufc/g)  E. coli (ufc/g)  Bactéries sulfite reductrice (ufc/g)  Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM  Phosphates (ppm P2OS)	n du produit  Das été soumis à une irradiation pendant le processu  QUES  Ausencia ≤10 ≤1x10^3 ≤100 ≤100 ≤100
Étiquetage et mettre en boître – Expédition IRRADIATION  e produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a p CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIE  Salmonella (ufc/25g) Listeria monocytogenes (ufc/g) Entérobactéries (ufc/g) E. coli (ufc/g) Bactéries sulfite reductrice (ufc/g) Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM Phosphates (ppm P2O5)	n du produit  Das été soumis à une irradiation pendant le processu  QUES  Ausencia ≤10 ≤1x10^3 ≤100 ≤100 ≤100 ≤100
IRRADIATION e produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a p  CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIE  Salmonella (ufc/25g) Listeria monocytogenes (ufc/g) Entérobactéries (ufc/g) E. coli (ufc/g) Bactéries sulfite reductrice (ufc/g) Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM Phosphates (ppm P2O5)	pas été soumis à une irradiation pendant le processu  QUES  Ausencia ≤10 ≤1x10^3 ≤100 ≤100 ≤100 ≤100
e produit ne contient pas d'ingrédient traité avec une irradiation ionisante et il n'a p  CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIO  Salmonella (ufc/25g)  Listeria monocytogenes (ufc/g)  Entérobactéries (ufc/g)  E. coli (ufc/g)  Bactéries sulfite reductrice (ufc/g)  Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM  Phosphates (ppm P2O5)	Ausencia ≤10 ≤1x10^3 ≤100 ≤1x00 ≤100 ≤100
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIO  Salmonella (ufc/25g)  Listeria monocytogenes (ufc/g)  Entérobactéries (ufc/g)  E. coli (ufc/g)  Bactéries sulfite reductrice (ufc/g)  Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM  Phosphates (ppm P2O5)	Ausencia ≤10 ≤1x10^3 ≤100 ≤1x00 ≤100 ≤100
Salmonella (ufc/25g)  Listeria monocytogenes (ufc/g) Entérobactéries (ufc/g) E. coli (ufc/g)  Bactéries sulfite reductrice (ufc/g)  Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM Phosphates (ppm P2OS)	Ausencia ≤10 ≤1x10^3 ≤1x00 ≤100 ≤100
Listeria monocytogenes (ufc/g) Entérobactéries (ufc/g) E. coli (ufc/g) Bactéries sulfite reductrice (ufc/g) Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM Phosphates (ppm P2O5)	≤10 ≤1x10^3 ≤100 ≤100 ≤100
Entérobactéries (ufc/g) E. coli (ufc/g) Bactéries sulfite reductrice (ufc/g) Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g) CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM Phosphates (ppm P2O5)	\$1x10^3 \$100 \$100 \$100 \$100
E. coli (ufc/g)  Bactéries sulfite reductrice (ufc/g)  Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM  Phosphates (ppm P2O5)	≤100 ≤100 ≤100
Bactéries sulfite reductrice (ufc/g) Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g) CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM Phosphates (ppm P2O5)	≤100 ≤100
Staphylocoque coagulasa positives (ufc/g)  CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM  Phosphates (ppm P2O5)	≤100
CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE-CHEM Phosphates (ppm P2O5)	
Phosphates (ppm P2O5)	IIQUES
Sucres solubles totaux (g glucose/100 g)	<5000 (ajoutés)
	<1
рН	5-7
Aw	<0,92
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIC	QUES
roduit de consistance ferme, peu fibreuse et sans pâteux ni ramollissement. Couleur	caractéristique du rose au violet sur le côté maigre
spect brillant de la graisse. Coupe homogène. Viande de saveur délicate, peu salée et	t arôme agréable et caractéristique.
DÉCLARATION NUTRITIONELLE POUR	100G
Énergie	934 kJ / 223 kcal
Graisses	10,9 g
Dont: saturés	4,3 g
Glucides	0,2 g
Dont: sucres	0,2 g
Fibre alimentaire	_
Protéines	31 g
Sel	4,0 g
	-7-8
PRESENTATION	
EMBALLAGE PRIMAIRE	Sac plastique sous vide
EMBALLAGE SECONDAIRE	Caisse en carton ARTYSAN

100 jours apres la date de conditionnement maique comme jour, mois et année.	
CONDITIONS DE CONSERVATION	TDANCDODT

CONDITIONS DE CONSERVATION	TRANSPORT
Conserver au frais entre 0°C et 5°C.	Réfrigéré

CONDITIONS D'UTILISATION
Consommation directe.