

FICHE TECHNIQUE

Article: Jambon rôti au romarin

Article N°: 106

1. Informations générales

Fournisseur:	FAVORIT s.a.
Responsable Qualité - HACCP :	ing. Greet De Valck
Téléphone :	+32-15.71.17.25
Fax :	+32-15.71.04.58
E-mail :	info@favorit.be - greet.devalck@favorit.be
Numéro INTRASTAT:	1602 4110
Numéro CEE	B 821
Certification	IFS Higher Level depuis 19 janvier 2005

2. Caractéristique du produit

Dénomination :	Un jambon délicieux qui correspond aux normes artisanales (sans phosphates ajoutés). Durant sa maturation naturelle les muscles sont imprégnés avec le romarin, ce qui lui donne son goût typique. Ainsi le jambon est cuit dans son propre bouillon et rôti à 220°C. Pertes de tranchage minimales.		
Dimensions (mm): L x L x H	± 225	± 220	± 165
Poids (kg):	± 6,0 kg		
Emballage	sous vide		
Code GTIN EAN128:	9 54 200220 01065 (3103) GGGGGG (15) YYMMDD (10) LLLLL		
	avec G = poids et L = nr de lot		

3. Déclarations des ingrédients :

Viande de porc (98%), sel, dextrose, arôme, romarin (0,1%), antioxydant E301, conservateur E262, E250, arôme de fumée

4. Origine de la viande :

% Viande de boeuf :		% Viande de porc :	100	% Viande de volaille :	
% Viande de cheval :		% Viande de poulet :		% Viande de :	

5. Composition nutritionnelle (par 100 g produit) :

Energie	- kJ	± 548
	- kcal	± 131
% humidité		± 73,5
% protéines		± 21,0
% Hydrates de carbone		± 0,5
	- dont sucres	± 0,5
% Graisses		± 5,0
	- dont lipides saturés (37%)	± 1,9
	- dont lipides mono-insaturés (52%)	± 2,6
	- dont lipides poly-insaturés (9%)	± 0,5
	- dont Cholesterol (ppm)	450ppm

% sel	± 2,0
% phosphates - total	± 0,40
- dont ajoutés	± 0,00
nitrite (ppm)	<50
nitrate (ppm)	<50

pH :	± 6,0
Feder :	3,6

6. Caractéristiques microbiologiques (aantal UFC/gram)

	Livraison	DLC	tolérance
germes aérobies mésophiles	< 5.10 ³	<5.10 ⁶	<10 ⁷
Enterobacteriaceae	<10	<10	10-10 ³
Staphylococcus aureus	<10 ²	<10 ²	10 ²
Bactéries lactique	<10 ³	<5.10 ⁶	<10 ⁷
E-Coli	<10	<10	10
Salmonella	absence dans 25g		
Listeria monocytogenes	absence dans 25g		

7. Allergènes :

1. céréales contenant du gluten et produits à base des céréales	-
2. crustacés et produits à base de crustacés	-
3. oeufs et produits à base d'oeufs	-
4. poissons et produits à base de poissons	-
5. arachides et produits à base d'arachides	-
6. soja et produits à base de soja	-
7. lait et produits à base de lait	-
8. fruits à coque et produits à base de ces fruits	-
9. céleri et produits à base de céleri	-
10. moutarde et produits à base de moutarde	-
11. graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
12. Anhydre sulureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre, exprimés en SO ²	-
13. Lupin et produits à base de lupin	-
14. mollusques et produits à base de mollusques	-
+ = présent	- = absent
	? = traces ou inconnu

8. DLC à la livraison (jours) :

35

9. Température de conservation :

2 - 4 °C max

10. Détection de métaux:

Fe	3,5 mm
NFe	5,0 mm
acier inox	7,0 mm

11. Déclarations

OGM et ingrédients issus d'OGM

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003

Ingrédients soumis à ionisation

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à ionisation

Règlement (UE) 10/2011 de 14 janvier 2011

Le producteur garantit que le produit est conforme le règlement 10/2011 du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastiques destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires