

FICHE TECHNIQUE

Article: Jambon tunnel budget 1/2

Article N°: 78

1. Informations générales

Fournisseur:	FAVORIT s.a.
Responsable Qualité - HACCP :	ir. Jolien Baert
Téléphone :	+32-15.71.17.25
Fax :	+32-15.71.04.58
E-mail :	kwaliteit@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 traditionnel en forme tunnel avec couenne. Forme avantageuse à la découpe, on obtient directement des belles tranches (perte de tranchage minimale). Légèrement fumé après la cuisson. Le jambon est coupé en deux pièces et présenté ainsi.		
Dimensions (mm): L x L x H	± 145	± 195	± 145
Poids (kg):	± 3,7 kg		
Emballage	sous vide		
Code GTIN EAN128:	9 54 200220 00785 (3103) GGGGGG (15) YYMMDD (10) LLLLLL		
	avec G = poids et L = nr de lot		

3. Déclarations des ingrédients :

viande de porc (86%), eau, sel, sirop de glucose, arôme, stabilisant E451, E452, E407a, dextrose, antioxydant E301, conservateur E250

4. Origine de la viande :

% Viande de boeuf :	<input type="text"/>	% Viande de porc :	100	% Viande de volaille :	<input type="text"/>
% Viande de cheval :	<input type="text"/>	% Viande de poulet :	<input type="text"/>	% Viande de :	<input type="text"/>

5. Composition nutritionnelle (par 100 g produit) :

Energie	- kJ	± 531
	- kcal	± 127
% humidité		± 73,0
% protéines		± 18,5
% Hydrates de carbone		± 2,0
	- dont sucres	± 2,0
% 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	± 0,65
	- dont ajoutés	± 0,25
nitrite (ppm)		<50
nitrate (ppm)		<50

pH :		± 6,0
Feder :		± 4,0

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 lors de 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