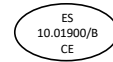




SUCS. J.PONT S.A.

JAMBON SECHÉ CARRÉ 1/2 PIÈCE



E.S.T ° 790

Pàg 1

Rev. 23

11/2024

D529

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DU PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Odeur et saveur:	Typique du produit
Couleur:	Caractéristique, sans colorations bizarres.
Consistance:	Ferme et compact
Aspect externe:	Aspect lumineux du produit, typique du produit

COMPOSITION DU PRODUIT

Jambon de porc, sel, dextrose, antioxydant(E-316) épices, conservateurs(E-252,E-250)

INFORMATION NUTRITIONNELLE

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE	par 100g
Énergie	285,78 Kcal 1190,21 Kj
Graisse / Lipides	18,28g
dont saturées	11,60g
Hydrates De Carbone	0,41g
dont sucres	0,34g
Protéines	29,87g
Sel	4,66g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Limite Tolérée
<i>E.coli</i>	<10 UFC / G
<i>St.Aureus</i>	<100 UFC / G
<i>Salmonella spp</i>	Absence/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence/25g

OGM:

Ce produit ne contient aucun ingrédient d'organismes génétiquement modifiés et des mesures appropriées ont été prises pour éviter le contact avec d'autres OGM selon les règlements de CE 1829/2003 et 1830/2003.

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES:

SUBSTANCES ALLERGÈNES	Présent dans le produit fourni	SUBSTANCES ALLERGÈNES	Présent dans le produit fourni
Céréales contenant du gluten et dérivés	Non	Fruits à coque et dérivés.	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Céleri et dérivés.	Non
Oeufs et produits à base d'oeufs.	Non	Moutarde et dérivés.	Non
Poissons et produits à base de poissons.	Non	Sésame et dérivés.	Non
Cacahuètes et produits à base de cacahuètes.	Non	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg	Non
Soja et dérivés.	Non	Mollusques et dérivés	Non
Lait et produits à base de lait (lactose compris)	Non	Lupins et dérivés	Non

CARACTÉRISTIQUES D'EMBALLAGE:

Emballage sous vide

MODE D'EMPLOI:

Produit prêt pour la consommation.

EXPIRATION SECONDAIRE:

À conserver dans le réfrigérateur, protéger la région de coupe et consommer avant 30 jours.

CONDITIONS DE CONSERVATION:

Maintenir entre 0°C et 5°C

DLC:

150 Jours

INFORMATION COMPLÉMENTAIRE:



Ce produit est sans gluten

PRÉPARÉ PAR LE SERVICE DE QUALITÉ

Décret royal 474/2014. Règlement (CE) 1333/2008. Règlement (CE) 1830/20036. Règlement 1881/2006. Directive 96/23 / EC. Règlement (UE) 37/2010. Règlement (UE) 10/2011. Règlement (UE) 1169/2011. Règlement (CE) 1935/2004. Règlement (UE) 10/2011. Règlement (CE) 178/2002 Règlement (CE) 1662/2006. Règlement (CE) 1663/2006. Règlement (CE) 1664/2006. Règlement (CE) 852/2004. Règlement (CE) 396/2005. Règlement (CE) 2073/2005. Règlement (UE) 828/2014. Règlement (CE) 41/2009. Règlement (CE) 1829/2003. Directive 1999/2 / EC. Décret royal (CE) 1801/2008.