ONTVANGEN
Door braeju om 10:44,23-6-21

CAMPOFRIO FOOD GROUP	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT	VERSION 0 DATE 26/08/2020 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DH ARD IM VIRGINIA SM DFM 2.2KG*4/E18
Code article (original)	12620
Description statutaire	jambon fumée
EAN code	5411363153633
N° CE	B280

1a – *SITE DE PRODUCTION*

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Champlon, Imperial Meat Products VOF	Champlon, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B280	B280
Adresse	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Ter	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact		
Nom	Emma Gheysens	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile	+32 (0)93 700 395	

2 – *DESCRIPTION DE PRODUIT*

Déscription de produit courte	jambon fumée				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	2.161 kg	Poids fixed ou variable		Metrological e	no
Unités / pack	1	poids / unité			2.161
Packs / box	4	poids / boîte			8.644
Boxes / Palettee	28	poids / palette			242.032
Température de conservation	7 °C				
Durée de conservation	jours				
Guide d'utilisation	0				
Traçabilité					
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire				
Codage	LXXXXXX				
Grandeur du lot					

3 – *INFORMATIONS LOGISTIQUES*

Emballage primaire	Type		piece
	Dimensions	Longeur	200 mm
		Largeur	70 mm
		Hauteur	160 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
		Autres	
Emballage secondaire	Type		
	Dimensions	Longeur	600 mm
		Largeur	400 mm
		Hauteur	241 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	

		Autres	

Emballage tertiaire	Type		
	Dimensions	Longeur	
		Largeur	
		Hauteur	
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
		Autres	

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	112
	Poids net	242.032 kg
	Poids brut	321.72 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 mm

4- *DECLARATION D'INGREDIENTS*

INGREDIENT *(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).*	**%**	**GMO Oui/Non**	**Ionisé Oui/Non**	**Particule nano Oui/Non**	**Pays d'origine**

* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont aporouvés par le groupe et s'ils fournissent des produits avec la même qualité microbiologique, physique, chemique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients

Claims sur l'emballage

0

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 135g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de: Lait

Mode d'utilisation

0

5- *PRESENCE D'ALLERGENES*

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origine d'allergènes - Ingrédient
1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	
a. Blé	-	
b. Seigle	-	
c. Orge	-	
d. Avoine	-	
e. Sarrasin	-	
f. Kamut	-	
g. Leurs souches hybridées	-	
2. Crustacés et produits à base de crustacés	-	
3. Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
4. Poisson et produits à base de poisson	-	
5. Arachides et produits à base d'arachides	-	
6. Soja et produits à base de soja	-	
7. Lait et produits à base de lait	-	
a. Lait	?	
b. Dérivats de lait	?	
c. Lactose	?	
8. Noix et produits à base de noix	-	
a. Amande (Amygdalus communis L.)	-	
b. Noisettes (Corylus avellana)	-	
c. Noyer (Juglans regia)	-	
d. Anacardier (Anacardium occidentale)	-	
e. Noix de Pecan (Carya illinoiesis)	-	
f. Noix brésil (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache (Pistacia vera)	-	
h. Noix de macadamia et noix de riz	-	
(Macadamia Ternifolia)	-	
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. Anhydride sulfureux et sulfites en quantité plus que	-	
10mg/Kg ou mg/l exprimées en SO2 (>10 ppm).	-	
13. Lupin et produits à base de lupin	-	
14. Mollusques et produits à base de mollusques	-	
15. Autres	-	

(*) Cette déclaration d'allergènes doit également inclure les risques de contaminations transversales ou accidentelles.

6- *STANDARD ORGANOLEPTIQUE*

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- *INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONELLE*

Paramètres	Unité	Valeur Pro 100g	Valueur Portion
Energie	kJ	602	181
Energie	kcal	143	43
Matières grasses	g	3	1
- dont acides gras saturés	g	1	0
Glucides	g	1	0
- dont sucres	g	1	0
Protéines	g	28	8
Sel	g	4	1
pH		6	6
aw		1	1

8- *CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES*

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	-^-
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10^3
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10^2
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-