

Date de Création : 20/04/2020

Date de Révision : 07/03/2024

Version : V4

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

FICHE TECHNIQUE JAMBON SUPERIEUR SSN DD 2TR

TCB0594-01

Marché lot 24.B11 - Produit 04

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

ZI de Boulazac

Avenue Benoît Frachon

24750 Boulazac

Page 1/2



Référence externe: TCB0594-01

Lieu de Transformation Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac 24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB0594-01

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : JAMBON SUPERIEUR SSN DD 2TR

N° AGREMENT SANITAIRE: 24053002

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	JAMBON SUPERIEUR SSN DD 2TR	Poids (variable) net en kg :	0,1 Kg
Dénomination de Vente:	JAMBON SUPERIEUR SSN DD 2TR TRANCHE DE 50g (+/-10%)	Poids (variable) brut en kg :	0,137 Kg
Gencode:	2540594	EAN 13 :	3770010592808

Unité de vente

Unité de vente :	0,1
Conditionnement :	Barquette MAP
Largeur (cm) :	18
Hauteur (cm) :	1
Profondeur (cm) :	25

Colis

Largeur (cm) :	55
Hauteur (cm) :	19
Profondeur (cm) :	35

Palettisation

UV (en Kg) :	0,137
UV/Colis :	50
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	1400

Liste des Ingrédients

Jambon de porc*(origine France) (86%), eau, sel fin, sucre de canne*, bouillon de légumes déshydratés*(carotte*, sel, oignon*, poireau*, ail*, romarin*, poivre*), arôme naturel de citron*, arôme naturel de caroube*(présence naturelle de polyphénol), antioxydant : acide ascorbique.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio OUI ou NON	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Jambon de porc	Land race, Large white	86,00%	OUI	Fraîche	France
Saumure : eau, sel fin (8%), [Sucre de canne*, bouillon de légumes déshydratés*(carotte*, sel, oignon*, poireau*, ail*, romarin*, poivre*)](7,7%), [arôme naturel de citron*, arôme naturel de caroube*(présence naturelle de polyphénol), antioxydant : acide ascorbique.] (6,9%)		14,00%	OUI	Sec	France, Europe, Asie, Afrique du Nord

Date de Création : 20/04/2020

FICHE TECHNIQUE JAMBON SUPERIEUR SSN DD 2TR

TRADITIONS CHARCUTIÈRES BIO

Date de Révision : 07/03/2024

TCB0594-01

ZI de Boulazac

Version : V4

Marché lot 24.B11 - Produit 04

Avenue Benoît Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 2/2

LISTE DES ALLERGENES	PRESENCE	ABSENCE	PRESENCE FORTUITE
Gluten et dérivés			X
Crustacés et dérivés			X
Œufs et dérivés			X
Poissons et dérivés			X
Soja et dérivés			X
Arachides et dérivés		X	
Lait et dérivés			X
Fruits à coques et dérivés			X
Céleri et dérivés			X
Moutarde et dérivés			X
Sésame et dérivés			X
Sulfites et anhydride sulfureux			X
Mollusques et dérivés			X
Lupin et dérivé		X	

CERTIFICATION ET LABEL							
Produit certifié par :	FRBIO01	Estampille sanitaire :	24 053 002	Label	BIO	N° intrastat :	124658

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g							
Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
164	686	10,6	3,6	83,9	0,8	16,8	1,9

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
Recherche Listeria Mono	Absence dans 25 g
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 100 ufc/g
ASR à 37°C	Inférieur à 40 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

QUALITE	
OGM	Ne contient pas d'OGM, conformément à la réglementation (CE) 1829/2003 et (CE) 2018/848
Ionisation	Produit non ionisé, conformément à la directive (CE) 1999/2 et au règlement (CE) 1169/2011

INFORMATION POUR LE COMMERCE	
DLC à partir de la fabrication	25 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cuit à conserver entre 0°C et 4°C
Conseil d'utilisation	A consommer froid ou chaud A consommer rapidement après ouverture

Je déclare que le produit susvisé est conforme aux dispositions du règlement BIO (CE) 2018/848.
 Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.
 J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse.
 J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.

