

Date de Création : 20/04/2020

FICHE TECHNIQUE JAMBON SUPERIEUR SSN AC 2T

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 20/09/2024

TCB0592

ZI de Boulazac

Version : V5

Marché LOT 24.B11 - Produit 02

Avenue Benoît Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 1/2

		Certifié par FR-BIO-01	Référence externe:	TCB0592
Lieu de Transformation	Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac 24750 BOULAZAC		Référence interne :	TCB0592
N° SIRET :	82 265 407 500 016		Désignation du produit :	JAMBON SUPERIEUR SSN AC 2TR
N° AGREMENT SANITAIRE:	FR 24-053-002 CE		Marque :	TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	JAMBON SUPERIEUR SSN AC 2TR	Poids (variable) net en kg :	0,28 Kg
Dénomination de Vente:	JAMBON SUPERIEUR SSN AC 2TR TRANCHE DE 140g (+/-10%)	Poids (variable) brut en kg :	0,317 Kg
Gencode:	2356527	EAN 13 :	3770010592792

Unité de vente

Unité de vente :	0,28
Conditionnement :	Barquette MAP
Largeur (cm) :	18
Hauteur (cm) :	1
Profondeur (cm) :	25

Colis : Caisse plastique consignée

Largeur (cm) :	40
Hauteur (cm) :	19
Profondeur (cm) :	60

Palettisation

UV (en Kg) :	0,317
UV/Colis :	42
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	1176

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 AC 2T

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 20/09/2024

FT TCB0592

ZI de Boulazac

Version : V5

Marché LOT 24.B11 - Produit 02

Avenue Benoit 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
171	715	10,6	3,7	3,9	0,8	17,8	2

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 tranché, 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.

