



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 11/05/2023
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	IM COOKED HAM BASIC 5.95 KG
Code article (original)	41930
Description statutaire	Jambon cuit
EAN code	95411761419303
N° CE	B2

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Dacor, Imperial Meat Products VOF	Dacor, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B2	B2
Adresse	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE	Klaartestraat 1, 9052 ZWIJNAARDE
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact	Griet De Coster E-mail: imperialmeat.quality@campofriofg.com Mobile	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Jambon cuit				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	6.15 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		6.15
Packs / box		3	poids / boîte		18.45
Boxes / Palette		28	poids / palette		516.6
Température de conservation	Conserver au frais à max. 4°C.				
Durée de conservation	42 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	pièce	
	Dimensions	Longueur	255 mm
		Largeur	200 mm
		Hauteur	160 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
		Autres	
Emballage secondaire	Type	Box	
	Dimensions	Longueur	600 mm
		Largeur	400 mm
		Hauteur	238 mm
		Calibre	
	Tares	Plastiques	
		Papier	
		Métals	
		Autres	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT		VERSION	A
		DATE	19/08/2025
		EDITION N°	pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	84
	Poids net	516.6 kg
	Poids brut	602.668 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1816 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

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



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT		VERSION	A
		DATE	19/08/2025
		EDITION N°	pag 4-5

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 illinoensis)	-	
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	-	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 19/08/2025
EDITION N° pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	430	129
Energie	kcal	102	31
Matières grasses	g	3.5	1.1
- dont acides gras saturés	g	1.3	0.4
Glucides	g	0.6	0.2
- dont sucres	g	0.1	0.0
Fibres alimentaires	g	0.10	0.03
Protéines	g	17	5.1
Sel	g	2.0	0.60

8- CRITERES MICROBIOLOGIQUES(*)

(*) Selon Uyttendaele, M. (2018), Microbiological Guidelines: Support for interpretation of Microbiological Test Results of Foods. Brugge: Die Keure.

Paramètres	Unité	Tolérances après emballé	Fin de la durée de conservation
Flore total aérobie	cfu/g	3 x 10^4	3 x 10^6
Enterobactéries	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bacteriés lactiques	cfu/g	3 x 10^2	3 x 10^2