



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°C
29/05/2024
pag 1-5

Nom du produit	CH CKH IM MANDOLINO DFM 7,7KG*2/E246
Code article (original)	29015
Description statutaire	Jambon cuit avec couenne
EAN code	5411761232589
N° CE	B2

1a – SITE DE PRODUCTION1b – 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		
Nom	Griet De Coster	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Déscription de produit courte	Jambon cuit avec couenne				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	7.67 kg	Poids fixed ou variable		Metrological e	no
Unités / pack		1 poids / unité			7.67
Packs / box		2 poids / boîte			15.34
Boxes / Palettee		28 poids / palette			429.52
Température de conservation	conserver à 4°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	270 mm		
		Largeur	210 mm		
		Hauteur	125 mm		
		Calibre			
	Tares	Plastiques			
		Papier			
		Métals			
		Autres			
Emballage secondaire	Type				Box
	Dimensions	Longeur	600 mm		
		Largeur	400 mm		
		Hauteur	241 mm		
		Calibre			
	Tares	Plastiques			
		Papier			
		Métals			
		Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

C
29/05/2024
pag 2-5

Palettes	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	56
	Poids net	429.52 kg
	Poids brut	511.136 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
Viande de porc	94	Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Epice		Non	Non	Non	
Arômes		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

29/05/2024 C pag 3-5

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

Liste d'ingrédients

Viande de porc (94%) , sel, dextrose, sirop de glucose, épice, arômes, antioxydant: E301; conservateur: E250.

Claims sur l'emballage

Sans gluten, fabrication belge, sans colorant, sans exhausteur de goût, source de protéines

Déclaration de QUID

94%

Allergènes

Sans allergènes



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°C
29/05/2024
pag 4-55- 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 hybrides	-	
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 excelsa)	-	
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 SO ₂ (>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
DATE
EDITION N°

C
29/05/2024
pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	652	196
Energie	kcal	156	47
Matières grasses	g	7.7	2.3
- dont acides gras saturés	g	2.9	0.9
Glucides	g	1.2	0.4
- dont sucres	g	1.2	0.4
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	20	6.1
Sel	g	1.9	0.55

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	3×10^4	3×10^6
Enterobactéries	cfu/g	<50	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bactériés lactiques	cfu/g	3×10^2	3×10^2