



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 02/12/2024
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	JAMB.D'ARDENNE IGP SV *5/E18
Code article (original)	1400
Description statutaire	Jambon d'Ardenne fumé et séché
EAN code	5410916082765
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 Jolien De Mey E-mail imperialmeat.quality@campofriofg.com Mobile	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Jambon d'Ardenne fumé et séché			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	4.007 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	4.007
Packs / box		5	poids / boîte	20.035
Boxes / Palette		28	poids / palette	560.98
Température de conservation	Conserver au frais (optimum 4°C, max. 7°C). Après ouverture, consommer rapidement.			
Durée de conservation	70 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	Longueur	240 mm	
		Largeur	210 mm	
		Hauteur	70 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
Papier				
Métaux				
Autres				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	600 mm	
		Largeur	400 mm	
		Hauteur	241 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métaux		
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 09/12/2024
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	140
	Poids net	560.98 kg
	Poids brut	650.24 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1837 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
Viande de porc		Non	Non	Non	
Sel de mer		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Épices		Non	Non	Non	
Plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Conservateur: E250, E252		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateur: E202		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
 DATE 09/12/2024
 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 B
 DATE 09/12/2024
 EDITION N° pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	Parties musculaires visibles, rouge foncé.
Odeur	Structure fibreuse.
Texture	Odeur typique de jambon salé et fumé.
Goût	Goût typique de jambon salé et fumé.
Autres	

7- INFORMATION CHEMIQUE & NUTRITIONELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	764	229
Energie	kcal	182	55
Matières grasses	g	8.9	2.7
- dont acides gras saturés	g	3.4	1.0
Glucides	g	0.2	0.1
- dont sucres	g	0.2	0.1
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	25	7.6
Sel	g	5.2	1.6

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 ⁵	3 x 10 ⁶
Enterobactéries	cfu/g	5 x 10 ³	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	3 x 10 ³	3 x 10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent	Absent
Bacteriés lactiques	cfu/g	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁷