



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION D
 DATE 1/06/2023
 EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	MINI JAMBONNEAU PAR 4 IM *3/250
Code article (original)	14278
Description statutaire	Jambonneau
EAN code	5411328090812
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	Nom Robby Deroo E-mail imperialmeat.quality@campofriofg.com Mobile	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Jambonneau			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	1 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e no
Unités / pack		1	poids / unité	1
Packs / box		3	poids / boîte	3
Boxes / Palette		40	poids / palette	120
Température de conservation	Conserver au frais max 4°C			
Durée de conservation	63 jours			
Guide d'utilisation	Après ouverture, conserver à max. 4°C et consommer rapidement.			
Traçabilité				
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire			
Codage	LXXXXXX			
Grandeur du lot				

3 – INFORMATIONS LOGISTIQUES

Emballage primaire	Type	piece		
	Dimensions	Longueur	150 mm	
		Largeur	80 mm	
		Hauteur	60 mm	
		Calibre		
Tares	Plastiques			
	Papier			
	Métals			
	Autres			
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	378 mm	
		Largeur	288 mm	
		Hauteur	142 mm	
		Calibre		
Tares	Plastiques			
	Papier			
	Métals			
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION D
 DATE 1/06/2023
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	8
	Couche/Palette	5
	Boxes / Palette	40
	Unités / Palette	120
	Poids net	120 kg
	Poids brut	155 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	860 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		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Arômes naturelles		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	
Fumée		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION D
DATE 1/06/2023
EDITION N° 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, sel, dextrose, sirop de glucose, extraits d'épices, arômes naturelles, antioxydant: E301; conservateur: E250; fumée.
Claims sur l'emballage
0
Déclaration de QUID
100g de produit préparé à partir de 100g de viande.
Allergènes



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION D
 DATE 1/06/2023
 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 D
 DATE 1/06/2023
 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	693	208
Energie	kcal	165	50
Matières grasses	g	7.0	2.1
- dont acides gras saturés	g	2.7	0.8
Glucides	g	0.5	0.2
- dont sucres	g	0.5	0.2
Fibres alimentaires	g	0.00	0.00
Protéines	g	25	7.5
Sel	g	1.3	0.39

8- CHARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	< 1.10 ⁴
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10 ³
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Absent / 25g
Lactobacillus spp	cfu/g	< 1.10 ⁴