



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 1/07/2024
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DH ODH JB SUP 2D SANS JARRET DESOSSEC2P
Code article (original)	22035
Description statutaire	Jambon cru
EAN code	3449863713004
N° CE	FR 38.012.001 CE

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Imperial Meat Products VOF	Imperial Meat Products VOF
N° CE	FR 38.012.001 CE	FR 38.012.001 CE
Adresse	Aoste SNC, 523. cours du 3 ^e Millénaire - CS 50	Aoste SNC, 523. cours du 3 ^e Millénaire - CS 50152 - 69792
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 cru			
Type d'emballage	sous vide			
Poids net	4.9 kg	Poids fixe ou variable		Métrologique
Unités / pack		1	poids / unité	4.9
Packs / box		2	poids / boîte	9.8
Boxes / Palette		40	poids / palette	392
Température de conservation	A conserver de préférence entre 14°C et 18°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	100 mm	
		Largeur	180 mm	
		Hauteur	350 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métaux				
Emballage secondaire	Type	Box		
	Dimensions	Longueur	594 mm	
		Largeur	380 mm	
		Hauteur	144 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métaux				
	Autres			



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 16/07/2024
 EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	10
	Boxes / Palette	40
	Unités / Palette	80
	Poids net	392 kg
	Poids brut	437.8 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	1580 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
jambon de porc		Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
DATE 16/07/2024
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 jambon de porc, sel
Claims sur l'emballage Salaison jambon cru 9 mois
Déclaration de QUID
Allergènes
Détection des métaux 0



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION A
 DATE 16/07/2024
 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
DATE
EDITION N°A
16/07/2024
pag 5-56- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	1142	343
Energie	kcal	274	82
Matières grasses	g	18	5.4
- dont acides gras saturés	g	6.8	2.1
Glucides	g	1.0	0.3
- dont sucres	g	0.5	0.2
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	27	8.1
Sel	g	5.9	1.77

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	-	-
Enterobactéries	cfu/g	-	-
Staphylococcus aureus	cfu/g	-	-
Salmonella spp	cfu/25g	Absent	Absent
Listeria monocytogenes	cfu/25g	≤ 100	≤ 100
Bactériés lactiques	cfu/g	-	-