



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 4/06/2024
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	JAMBON A LA BROCHE IM 3,35KG*4/E246
Code article (original)	24061
Description statutaire	Jambon à la broche
EAN code	5411761240614
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	Jambon à la broche				
Type d'emballage	autre				
Poids net	3.35 kg	Poids fixed ou variable		Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		3.35
Packs / box		4	poids / boîte		13.4
Boxes / Palettee		28	poids / palette		375.2
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	piece		
	Dimensions	Longeur	240 mm	
		Largeur	155 mm	
		Hauteur	115 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 B
DATE 4/06/2024
EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	112
	Poids net	375.2 kg
	Poids brut	461.296 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
Viande de porc	93	Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Glucose		Non	Non	Non	
Sirop de glucose		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Extraits de plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Arôme		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateurs: E250		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

B
4/06/2024
pag 3-5

* Les fournisseurs pourraient être modifiés s'ils sont aporouvés 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 (93%), sel, glucose, sirop de glucose, extraits d'épices, extraits de plantes aromatiques, arôme, antioxydant: E301; conservateur: E250.

Claims sur l'emballage

Sans gluten, Savoir-faire Belge, Sans colorants, Sans exhausteurs de goût, Source de protéines

Déclaration de QUID

93%

Allergènes



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

B
4/06/2024
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°B
4/06/2024
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	498	150
Energie	kcal	118	35
Matières grasses	g	3.5	1.1
- dont acides gras saturés	g	1.3	0.4
Glucides	g	0.7	0.2
- dont sucres	g	0.7	0.2
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	21	6.3
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	3×10^4	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