



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION D
DATE 15/11/2024
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	JAMBON LA LYS BRAISE MSTL 6.1KG*3/E246
Code article (original)	28712
Description statutaire	Jambon cuit grillé
EAN code	5411761079375
N° CE	B2

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGE

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	Robby Deroo E-mail: imperialmeat.quality@campofriofg.com Mobile	

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Jambon cuit grillé				
Type d'emballage	sous vide				
Poids net	6.07 kg	Poids fixe ou variable		Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		6.07
Packs / box		3	poids / boîte		18.21
Boxes / Palette		28	poids / palette		509.88
Température de conservation	Conserver au frais 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	210 mm
		Largeur	220 mm
		Hauteur	160 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	D
		DATE	15/11/2024
		EDITION N°	pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	84
	Poids net	509.88 kg
	Poids brut	591.328 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	98	Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Epice		Non	Non	Non	
Arômes		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Conservateur: E250		Non	Non	Non	



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 15/11/2024
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	561	168
Energie	kcal	134	40
Matières grasses	g	5.2	1.6
- dont acides gras saturés	g	2.0	0.6
Glucides	g	0.7	0.2
- dont sucres	g	0.7	0.2
Fibres alimentaires	g	0.00	0.00
Protéines	g	21	6.3
Sel	g	1.8	0.6

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