



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION C
DATE 7/02/2024
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	JAMBON DE FERME NON FUME IM 5,7KG*3/E246
Code article (original)	29968
Description statutaire	Jambon de porc seché
EAN code	5411328093240
N° CE	B117

1a – SITE DE PRODUCTION

1b – SITE D'EMBALLAGEMENT

Entreprise	Imperial, Imperial Meat Products VOF	Imperial, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B117	B117
Adresse	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM	Grote Baan 200, 9920 LIEVEGEM
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00	
Contact	Robby Deroo	
Nom	Robby Deroo	
E-mail	imperialmeat.quality@campofrio.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Jambon de porc seché				
Type d'emballage	autre				
Poids net	5.719 kg	Poids fixe ou variable	Variable	Metrological e	no
Unités / pack		1	poids / unité		5.719
Packs / box		3	poids / boîte		17.157
Boxes / Palette		28	poids / palette		480.396
Température de conservation	Conserver au max. 7°C.				
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	Longeur	240 mm	
		Largeur	240 mm	
		Hauteur	120 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	C
		DATE	7/02/2024
		EDITION N°	pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	4
	Couche/Palette	7
	Boxes / Palette	28
	Unités / Palette	84
	Poids net	480.396 kg
	Poids brut	562.432 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		Non	Non	Non	
Régulateur d'acidité: E326		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Arômes naturelles (CELERI)		Non	Non	Non	
Ail		Non	Non	Non	
Conservateurs: E250, E252		Non	Non	Non	
Traitement de surface: conservateur: E202		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 C
DATE 7/02/2024
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	711	213
Energie	kcal	170	51
Matières grasses	g	7.9	2.4
- dont acides gras saturés	g	3.0	0.9
Glucides	g	0.6	0.2
- dont sucres	g	0.6	0.2
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	24	7.2
Sel	g	5.2	1.56

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