



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 1/03/2023
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	CH CKH IM CROUST. TRAD DFM 5.1KG*2/202
Code article (original)	12753
Description statutaire	Jambon cuit grillé
EAN code	5411328018960
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	Griet De Coster	
E-mail	imperialmeat.quality@campofriofg.com	
Mobile		

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Jambon cuit grillé				
Type d'emballage	Conditionné sous atmosphère protectrice				
Poids net	5.05 kg	Poids fixe ou variable		Métrologique	no
Unités / pack		1	poids / unité		5.05
Packs / box		2	poids / boîte		10.1
Boxes / Palette		18	poids / palette		181.8
Température de conservation	Conserver à 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	Longueur	190 mm	
		Largeur	210 mm	
		Hauteur	150 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				
Emballage secondaire	Type			Box
	Dimensions	Longueur	430 mm	
		Largeur	295 mm	
		Hauteur	198 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 1/03/2023
EDITION N° pag 2-5

Palettee	Type	pallet
	Boxes/couche	6
	Couche/Palette	3
	Boxes / Palette	18
	Unités / Palette	36
	Poids net	181.8 kg
	Poids brut	217 kg
	Longeur	1200 mm
	Largeur	800 mm
	Hauteur	744 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT (Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc	94	Non	Non	Non	
sel		Non	Non	Non	
dextrose		Non	Non	Non	
sirop de glucose		Non	Non	Non	
épice		Non	Non	Non	
arômes		Non	Non	Non	
antioxydant: E301		Non	Non	Non	
conservateur: E250		Non	Non	Non	



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION
DATE
EDITION N°

B
1/03/2023
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 (94%), sel, dextrose, sirop de glucose, épice, arômes, 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

94%

Allergènes



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

VERSION B
DATE 1/03/2023
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
DATE
EDITION N°

B
1/03/2023
pag 5-5

6- STANDARD ORGANOLEPTIQUE

Couleur/Apparence	
Odeur	
Texture	
Goût	
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNELLE

Paramètres	Unité	Valeur pro portion	Valeur pro portion de 30g
Energie	kJ	555	166
Energie	kcal	132	40
Matières grasses	g	4.7	1.4
- dont acides gras saturés	g	1.8	0.5
Glucides	g	0.7	0.2
- dont sucres	g	0.7	0.2
Fibres alimentaires	g		
Protéines	g	22	6.5
Sel	g	1.8	0.5

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