

JAMBON CRU NATURE A.C. + Torchon S.V. (art. 210)

Description

Jambon cru, **salé à sec**, non fumé, avec couenne.

Pièce ferme, couleur et salage uniforme.

Couleur rougeâtre typique du jambon cru séché, homogène.

Jambon recouvert d'un vichy rouge pour les produits fumés ou vert pour les salés.

Dimension

Longueur: +/- 20 à 22 cm

Largeur: +/- 16 à 18 cm

Hauteur +/- 10 à 13 cm

Poids: +/- 4.5 kg

Ingrédients

Viande de porc, sel, sucre, épices, conservateurs : E 252-E250-E262, antioxygène : E301-E331, vinaigre de vin.

Conditionnement

Les produits seront conditionnés sous-vide de façon à ne pas être déformés, ni détériorés. Ils portent notre estampille **B807**.

* nombre de pièces par carton:	4
* dimension du carton:	L 410 1 330 H 200
* nombre de cartons par palette:	36 (6 plans de 06)
* Tare du carton :	580 gr.
* Tare du sac sous vide & torchon :	70 gr.

Etiquetage

Chaque carton comporte une étiquette comprenant:

- * la désignation du produit
- * la composition
- * la date limite de consommation
- * le poids net du produit ou du colis
- * estampille sanitaire B807

Date limite de consommation: 90 jours

Température: Température de livraison: 2-4°
Température de conservation: 2-4°

Valeurs nutritionnelles :

Glucides : 0,5 % Lipides : ± 7 % Protides : ± 23 %
V.N./100g = 157 kcal = 658 kJ

Critères physico-chimiques :

CRITERES	VALEUR CIBLE	TOLERANCE	FREQUENCE D'ANALYSE	Interne/ Externe	METHODE
Lipides	7 %	< 10 %	1*/6 mois	E	ISO 144-15.4.73
Humidité	63 %	<66 %	1*/6 mois	E	ISO 144-15.4.73
Sucres solubles totaux	0,5 %	< 1 %	1*/6 mois	E	Luff Schroll
Nitrites	20 ppm	< 100 ppm	1*/6 mois	E	ISO2918-01.08.75
Nitrates	150 ppm	< 250 ppm	1*/6 mois	E	Boehringer Kit n° 905.658
Sel	5,5 %	5 – 7 %	1*/6 mois	E	ISO 1841-15.2.81
Protéines	23 %	> 20 %	1*/6 mois	E	ISO937/1871 :15.12.73° : 1527
HPD	68 %	< 76	1*/6 mois	E	Calcul

Critères microbiologiques : (analyses réalisées mensuellement)

CRITERES	VALEURS NORMALES	DEFAUT MINEUR	DEFAUT MAJEUR
<u>BACTERIOLOGIQUES</u>			
Coliformes totaux	< 100/g	> 100/g	> 1000/g
Coliformes fécaux	< 10/g	> 10/g	> 1000/g
Staphylocoques aureus	< 100/g	> 100/g	> 500/g
Anaérobies sulfite réducteur	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonelle	Abs/25g	Abs/25g	Présence
Listéria	Abs/25g	Présence, <10/g	Présence, >100/g

Liste des Allergènes	
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales (*)	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence
Œufs et produits à base d'œufs	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence
Arachides et produits à base d'arachides	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absence
Fruits à coque, à savoir amandes (<i>Amygdalus communis L.</i>), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	Absence
Céleri et produits à base de céleri	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ .	Absence
Lupin et mollusques + dérivés (2006/142/CE)	Absence

(*) Tous les sucres sont originaires du blé. Cependant ils sont certifiés purs et exempts de protéines résiduelles.

Garanties OGM :

En ce qui concerne la problématique des OGM, nous avons obligé tous nos fournisseurs à éliminer tous les ingrédients à base de soja ou de maïs qui entrent dans la fabrication de leur produit. C'est ainsi que les sucres contenus dans nos produits proviennent du blé.

Tous les ingrédients ajoutés lors de la fabrication sont des ingrédients purs de qualité alimentaire et répondant à la législation européenne en vigueur.

En conséquence, je peux vous attester que l'ensemble des produits que nous vous livrons et fabriqués au sein de *La Salaison du Condroz, Marcotty S.A.* sont exempts d'organismes génétiquement modifiés.

Garanties de non-ionisation :

Sur base des garanties fournisseurs, j'atteste qu'aucune des marchandises ou ingrédients ayant servi à l'élaboration du Jambon ne contient d'élément susceptible d'avoir subi un traitement par rayons ionisants.

De plus, l'estampille présente sur nos produits garanti la conformité de notre marchandise aux règles législatives alimentaires en vigueur. Cette estampille est délivrée et apposée en accord avec les services d'inspection vétérinaire mandatés par l'état belge.