

## FICHE TECHNIQUE

Article: Jambon à l'os Altesse

Article N°: 2002

### 1. Informations générales

Fournisseur:	FAVORIT s.a.
Responsable Qualité - HACCP :	ing. Greet De Valck
Téléphone :	+32-15.71.17.25
Fax :	+32-15.71.04.58
E-mail :	info@favorit.be - greet.devalck@favorit.be
Numéro INTRASTAT:	16 024 110
Numéro CEE	B 308 - Kapelle-op-den-Bos
	B 821 - Mechelen
Certification	B 308 : IFS depuis 19 janvier 2005
	B 821 : IFS depuis 23 décembre 2010

### 2. Caractéristique du produit

Dénomination :	Ce jambon à l'os est lentement salé par la veine. Il est cuit dans son propre bouillon et présenté dans sa forme ronde naturelle.		
Dimensions (mm): L x L x H	± 260	± 210	± 175
Poids (kg):	± 7,0 kg		
Emballage	sous vide		
Barcode :	95420022005582		

### 3. Déclarations des Ingrédients :

viande de porc (89%), eau, sel, protéine de lait, sirop de glucose, dextrose, stabilisants E451, E452, arôme, épices, exhausteur de goût E621, antioxidant E301, conservateur E250.

### 4. Origine de la viande :

% Viande de boeuf :	<input type="text"/>	% Viande de porc :	<input type="text" value="100"/>	% Viande de volaille :	<input type="text"/>
% Viande de cheval :	<input type="text"/>	% Viande de poulet :	<input type="text"/>	% Viande de .... :	<input type="text"/>

### 5. Composition nutritionnelle (par 100 g produit) :

Energie	- kJ	± 514,0
	- kcal	± 123,0
% humidité		± 73,0
% protéines		± 18,5
% Hydrates de carbone		± 1,0
	- dont sucres	± 1,0
% Graisses		± 5,0
	- dont lipides saturés (37%)	± 1,9
	- dont lipides mono-insaturés (52%)	± 2,6
	- dont lipides poly-insaturés (9%)	± 0,5
	- dont Cholesterol (ppm)	450ppm

% sel	± 2,0
% phosphates - total	± 0,65
- dont ajoutés	± 0,25
nitrite (ppm)	<50
nitrate (ppm)	<50

pH :	± 6,1
Feder :	± 3,9

**6. Caractéristiques microbiologiques (aantal UFC/gram)**

	Livraison	DLC	Tolérance
germes aérobies mésophiles	< 5.10 <sup>3</sup>	<5.10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>
Enterobacteriaceae	<10	<10	10-10 <sup>3</sup>
Staphylococcus aureus	<10 <sup>2</sup>	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>
Bactéries lactique	<10 <sup>3</sup>	<5.10 <sup>6</sup>	<10 <sup>7</sup>
E-Coli	<10	<10	10
Salmonella	absence dans 25g		
Listeria monocytogenes	absence dans 25g		

**7. Allergènes :**

1. céréales contenant du gluten et produits à base des céréales	-
2. crustacés et produits à base de crustacés	-
3. oeufs et produits à base d'oeufs	-
4. poissons et produits à base de poissons	-
5. arachides et produits à base d'arachides	-
6. soja et produits à base de soja	-
7. lait et produits à base de lait	+
8. fruits à coque et produits à base de ces fruits	-
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. Anhydre sulureux et sulfites (E220 à E227), plus de 10mg/kg ou 10mg/litre, exprimés en SO <sup>2</sup>	-
13. Lupin et produits à base de lupin	-
14. mollusques et produits à base de mollusques	-
<b>+ = présent</b>	<b>- = absent</b>
	<b>? = traces ou inconnu</b>

**8. DLC (Livraison)**

35 jours

**9. Température de conservation :**

2 - 4 °C max

**10. Détection de métaux:**

Fe	3,5 mm
NFe	5 mm
acier inox	7 mm

**11. Déclarations**

**OGM et ingrédients issus d'OGM**

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1829/2003 et (CE) 1830/2003

**Ingrédients soumis à ionisation**

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à ionisation

**Règlement (UE) 10/2011 de 14 janvier 2011**

Le producteur garantit que le produit est conforme le règlement 10/2011 du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastiques destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires