



ESCALOPE PORC JAMBON SANS POINTE GRAND EST

MUSCLES SOUS VIDE PIECES

FICHE TECHNIQUE

FT PC PC 01 48 /C
Créée le : 16/05/18
Modifiée le : 09/11/21

Caractéristiques Techniques du Produit

ORIGINE : FRANCE

Code OFIVAL : 4105



ÉLABORATION : Entièrement démonté et paré, piécer en biseau façon escalope , épaisseur homogène. Coupe en portefeuille interdite

Muscles utilisés	Grammage	Code produit
Jambon 3d	140g x 10 Soit 1,4kg sous vide	033037.48
	160g x 10 Soit 1,6kg sous vide	033124.48

Conditionnement

- Muscles conditionnés sous-vide
- Sacs agréés pour le contact alimentaire
- Fermeture hermétique par thermosoudure

Dimensions carton (mm)	Nombre d'unités/carton	Poids maxi
379 x 271 x 66	variable	5 kg
564 x 375 x 162	variable	12 kg

Etiquetage

Etiquette avec partie détachable

Etiquette avec mentions légales : désignation du produit, date de conditionnement, poids net, estampille sanitaire, raison sociale, n° lot, origine, lieu d'abattage, lieu de découpe, DLC, température de conservation

Critères microbiologiques

≤100 Escherichia coli à 44°C / g

≤100 Staphylocoques à 37°C / g

≤10 Listeria monocytogenes / 25g

≤10 Clostridium perfringens / g

Absence de Salmonella / 10g

Caractéristiques Nutritionnelles

(valeurs indicatrices pour 100g)

Protéines : 21,5 g **Kcal** : 110

Glucides : traces **KJ** : 458

Lipides : 2,6 g dont acides gras: 2,2

Garantie produit

HACCP en place

Site certifié ISO 9001

Produit non ionisé (directive 1999/2 CE)

Produit non soumis à l'étiquetage OGM (rèlements CE 1829/2003-1830/2003)

Absence d'allergène

Conservation

DLC totale : 15 jours

DLC minimum à réception : 9 jours minimum chez le client

Température de conservation : 0 / +4°C

Vérification : RQ A.YVERNEAU Visa :	Vérification : RRHD T. MURGIA Visa :	Approbation : RFAB T.MEGUEULLE Visa :
--	---	--

Site internet : www.charal.fr

CHARAL Metz - Rue du trou aux serpents - 57000 METZ -

Tel : 03 87 32 53 08 - Fax : 03 87 30 75 14