



FICHE TECHNIQUE

Charcuterie Vendéenne - La Belle Eau - 85220 Apremont

Réf : 00114821
Edité le 01/07/2021
Page 1/1

Estampille Sanitaire : 85 006 001

EAN : 3275461001331

1KG JAMBON FUME-GRILL 10 TRANCHES

Jambon cuit choix fumé

Description

Jambon de porc frais, désossé, saumuré, mis sous vide, étuvé, puis délicatement fumé au bois de hêtre.

Origine : UE

Composition

Jambon de porc, couenne, eau, sel, dextrose, arômes naturels, saccharose, conservateur : sel nitrité, antioxydant : érythorbate de sodium, stabilisant : triphosphates

Critères microbiologiques *selon la FCD*

Flore totale	Ratio FT / FL	e.coli	Salmonelles	Clostridium perfringens	Listeria monocytogenes
1 000 000 ufc/g	< 100	10 ufc/g	Absence / 25g	30 ufc/g	Absence / 25g

Critères physico-chimiques *selon le code des usages de la charcuterie*

SST < 2,5	P2O5 aj < 0,2	PCL > 17		
--------------	------------------	-------------	--	--

Valeurs nutritionnelles *moyennes pour 100g*

Energie	Matières grasses	Glucides	Protéines	Sel
698 kJ	9,40 g	1,90 g	18,70 g	2,70 g
167 kcal	dont AG saturés 3,90 g	dont sucres 1,70 g		

Conditionnement

Conditionné sous vide

Poids

1 Kg

Conservation

DLC (garantie réception) : 37 jours
Entre 0°C et +4°C
A consommer sous 48 heures après ouverture

OGM / Ionisation

Non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
N'a subi aucun traitement ionisant

Allergènes

Absence