



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Date: 22/02/2022
Revue: 18

NOM DU PRODUIT:	JAMBON SERRANO 500 G			
CATEGORIE DU PRODUIT:	SERRANO			
CODE DU PRODUIT:	5100			
CODE DU PRODUIT BACK EUROP:	23210			

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Composition du produit: Jambon de porc, sel.

Origine: Espagne.

Allergènes		Valeur nutritionnelle (pour 100g)	
Contient:	NA	Énergie:	971 kJ / 232 kcal
		Graisses:	12
		<i>dont acides gras saturés:</i>	3,1
		Glucides:	0
		<i>dont sucres:</i>	0
Traces:	NA	Fibres alimentaires:	0
		Protéines:	31
		Sel:	4,2

Caractéristiques Physiques-chimiques		Caractéristiques Microbiologiques*	
pH final:	5,8	<i>Escherichia coli:</i>	< 10 ufc/g
Humidité:	< 55%	<i>Staphylococcus aureus:</i>	< 10 ufc/g
L'humidité sur produit dégraissage:	< 57%	Salmonella:	Absence en 25 g
P ₂ O ₅ Total ¹ :	6271 ppm	<i>Bactérie Sulfite Reductives:</i>	< 10 ufc/g
Chlorure (NaCl) ² :	6,80%	<i>Listeria monocytogenes:</i>	< 100 ufc/g
Sodium:	1,65 g		
Équivalent à sel:	4,2 g	*Selon R (CE) 2073/2005 et modifications	
aw:	< 0,92	Type de Conservation	
Fe ¹ :	4,25 ppm	Consommation préférentielle:	120 jours dans des conditions de stockage optimales
Zn ¹ :	15,05 ppm	Conditions de conservation:	Conserver entre 0 et 7°C
Ca ¹ :	64,9 ppm		
Cendras totales:	6,30%		
Sulfites ¹ :	< 10 ppm		
Phosphore ¹ :	3011,8 ppm		
Débris osseux:	< 0,01%		
Vitamines B1 ¹ :	0,625 ppm		
Vitamines B3 ¹ :	9,05 ppm		

Les produits fabriqués par Productos Valent ne contiennent pas de dérivés d'organismes génétiquement modifiés (OGM) selon RD 1829/2003 ou d'ingrédients irradiés selon la directive 1999/2/CE.

EMBALLAGE ET PRÉSENTATION

Poids		Dimensions (longueur, largeur, hauteur)	
Unité:	0,5 Kg	Colis (cm):	22,5 x 22,5 x 24
Colis:	4 Kg	Palette (cm):	EUR 80 x 120
Palette:	420 Kg		
Présentation		Palettisation	
Unités par colis:	8	Colis par couche:	15
Étiquetage:	Marque et composition	Nombre de couches:	7
Conditionnement:	Sous gas	Colis par palette:	105
Unité de vente:	Unité		

REMARQUE: Les conditions d'emballage et de présentation varient conformément aux spécifications de client.

Élaboré par:	Vérifié par:	Approuvé par:
Département Qualité	Département Qualité	Directeur général