

FICHE TECHNIQUE

<u>NOM DU PRODUIT :</u>	FIX JAMBON CUIT AROMATISE
<u>NOM COMMERCIAL :</u>	FIX JAMBON CUIT AROMATISE
<u>REFERENCE :</u>	700
<u>COMPOSITION :</u>	Dextrose, sel, antioxygène E301, arômes.
<u>UTILISATION :</u>	Pour 50 litres : 2kg de fix jambon cuit aromatisé, 6 à 7kg de sel nitrité (à 0.6% de E250). Pompage à 15%

L'ensemble des fournisseurs des ingrédients contenus dans cette préparation garantissent par un certificat qu'ils entrent dans le champ des règlements en vigueur (CE) N° 1829/2003 et (CE) N° 1830/2003 et ne sont pas soumis aux exigences supplémentaires d'étiquetage relatif aux ingrédients génétiquement modifiés.

CONDITIONNEMENT : Seau alimentaire de 6, 12, 20 Kg

NORMES BACTERIOLOGIQUES APPLICABLES :

GERMES	CRITERES DE REFERENCE	NORMES DE REFERENCE
Salmonelles	Absence dans 25g	MAS - 17/1 - 03/98
Staphylococcus aureus	100 / g	V08 - 057 - 1
Coliformes fécaux	10 / g	NF - V08 - 060
Coliformes 30 degré C	1000 / g	NF - V08 - 050
Anaérobies sulfite réducteurs	30 / g	XP - V08 - 061
Flore totale	300000 / g	NF - V08 - 051

VALEURS NUTRITIONNELLES :

FIX JAMBON CUIT AROMATISÉ	
Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit déshydraté	
KJ	1009.7
Kcal	247.4
Protéine	0.6g
Glucides (dont sucre)	59.7 (59.3)
Lipides (dont acides gras saturés)	0
Sel	30.4

CONDITIONS DE STOCKAGE : Stocker dans un endroit sec à température ambiante.

CONSERVATION : 2 ans dans son emballage d'origine fermé et dans des conditions Normales de stockage.

NOTE : Les renseignements donnés dans cette notice sont fournis de bonne foi dans le but d'aider notre clientèle.

ETIQUETAGE DES ALLERGENES

Les informations transmises ci-après sont données dans l'état actuel de nos connaissances et des informations communiquées par nos fournisseurs.

Nom commercial et référence : **FIX JAMBON CUIT AROMATISE / REF : 700**

ALLERGENES MAJEURS	Présence	Absence (*)	Matière première Concernée
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten		X	
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Œufs et produits à base d'œuf		X	
Poissons et produits à base de poisson		X	
Arachides et produits à base d'arachide		X	
Soja et produits à base de soja		X	
Lait et produits laitiers (y compris lactose)		X	
Fruits à coques et produits dérivés		X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X	
Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	
Lupin et produits à base de lupin		X	
Mollusques et produits à base de mollusque		X	

(*) Le terme " **Absence** " signifie « non mis en œuvre directement ou via tout élément entrant dans la formule ou le process : les ingrédients, additifs ou auxiliaires technologiques... ». Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de contaminations croisées.

Fait à Cavaillon le 8 décembre 2014

Mis à jour le 28 mars 2024

Monsieur Frédéric WILLIAMSON, responsable des données techniques