



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Date : 03/09/2018  
Code : PC3.12  
Copie Contrôlée

### PRODUIT : JAMBON IBÉRIQUE CEBO DESOSSE

**INGREDIENTS :** Jambon Ibérique cebo, sel, sucre, conservateur (E-252, E-250), antioxydant (E-300).

**Pays de naissance :** Espagne. **Pays d'élevage :** Espagne. **Lieu d'abattage :** Espagne.

**DESCRIPTION DE PRODUIT :** Produit de haute qualité avec élaboration traditionnelle, affinage en séchoirs. Produit soumis à dessiccation.

#### PRESENTATION

Code : 993  
Poids : 5,5-6 Kg environ.  
Dimensions : variable.  
Poids film : 9g environ.  
Colis : 1 unité  
Poids colis net : 5,5-6 Kg environ.  
Poids colis brut : 5,91-6.5 Kg environ.  
Type emballage : sous vide  
Point Vert : Eco-Embes N : 00292  
Produit NE contenant PAS D'OMG (RD 829/2003)  
Produit n'ayant pas subi d'ionisation (199/2/CE)

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLÉPTIQUES

Race : 50-100 % ibérique en liberté.  
Type de maturation : Séchoir naturel et cave  
Couleur : Rouge intense  
Goût : Doux  
Arôme : Intense  
Palais : Juteux  
Coupe : Homogène  
Affinage : 30 mois

#### FORMULE QUANTITATIVE :

Jambon de porc ibérique	98%
Sel et additifs autorisés	2%

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes approchées par 100g

		VALEURS QUOTIDIENNES *(1) % VQ
Valeur Énergétique-----	388Kcal /1622kj	19,4 %
Protéines-----	33 g	66 %
Hydrates de Carbone-----	0,1 g	0,03 %
dont, sucre-----	0 g	0 %
Graisses-----	28,4 g	40,6 %
Dont, acides gras saturés-----	20 g	100 %
Fibre alimentaire-----	0,1 g	0 %
Sel-----	4,0 g	66,6 %

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Norme RD 142/2002  
-Nitrates : max : 250 ppm  
-Nitrites : max : 100 ppm  
-Aw : < 0,920  
- pH : Inférieur à 5,9

#### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Norme 2073/2005 CE  
- Escherichia Coli : <100 ufc/g  
- Staphylococcus Aureus : <100 ufc/g  
- Salmonella Shigella : Absence/25 g  
- Clostridium Sulfites Réducteurs : < 100ufc/g  
- Lysteria Monocytogenes : Absence/25g

\*(1) % VQ : Les valeurs quotidiennes sont basées sur un régime de 2000 Kcal/kj

COND. TEMPERATURE	A CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC		
TRANSPORT : (T° recommandée)	Max : 14°C	Min : 2°C	Idéal : 8°C
STOCKAGE : (T° recommandée)	Max : 14°C	Min : 2°C	Idéal : 8°C
POINT DE VENTE : (T° recommandée)	Max : 14°C	Min : 2°C	Idéal : 8°C

**DLC:** 180 jours / Date d'emballage à date de livraison: 15 jours environ.

**INSTRUCTIONS DE CONSOMMATION :** Ouvrir l'emballage et laisser à température ambiante pendant 10-15 minutes avant consommation, pour son aération.

**DÉCLARATION ALLERGÈNES :** Ne contient pas d'allergènes, selon l'Annexe V, RD 1245/2008.

**UTILISATION PRÉVUE ET POPULATION CIBLE :** Tous les consommateurs en général sauf ceux allergiques à certains de ces ingrédients et les femmes enceintes.

**DISTRIBUTION :** Transport réfrigéré