



FICHE TECHNIQUE	FT 1.1
JAMBON D.D.	Dec- 20
	Page 1/1

PRESENTATION DU PRODUIT

DESCRIPTION :

INGREDIENTS : jambon de porc, sel, sirop de glucose, dextrose, antioxydant : E316, arômes naturels, conservateur : E250

AGREMENT SANITAIRE :

POIDS :

OGM et IONISATION : non

DLC à réception : 80 jours

CONSERVATION :

A consommer rapidement après ouverture

A conserver entre 0 et +4°C

A consommer jusqu'au JJ / MM / AA - JJ / MM /AAAA

ALLERGENES : AUCUN

INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)	505 / 120
LIPIDES (g)	4
dont AGS	1,6
GLUCIDES (g)	1
dont sucres (g)	0,5
PROTEINES (g)	20
SEL (g)	2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

E. coli /g	10 max
Staphylocoques à coagulase + /g	absence
Salmonelles /25g	absence
Listeria monocytogenes /25g	absence
Enterobacteries/g	10
Clostridium perfringens/g	absence

CARACTERISTIQUES PHYSICO – CHIMIQUES

PCL	20 % moy
Sucres solubles totaux	1,00 % max
Nitrites ajoutés	120 ppm max