

Date de Création : 20/04/2020

Date de Révision : 07/03/2024

Version : V4

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

# FICHE TECHNIQUE JAMBON SUPERIEUR SSN DD 10TR

## TCB0593-01

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

ZI de Boulazac

### Marché lot 24.B11 - Produit 03

Avenue Benoit Frachon

24750 Boulazac

Page 1/2



Certifié par  
FR-BIO-01

Référence externe: TCB0593-01

Lieu de Transformation

Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac  
24750 BOULAZAC

Référence interne : TCB0593-01

N° SIRET :

82 265 407 500 016

Désignation du produit : JAMBON SUPERIEUR SSN DD 10TR

N° AGREMENT SANITAIRE:

FR 24-053-002 CE

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

### DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale:	JAMBON SUPERIEUR SSN DD 10TR	Poids (variable) net en kg :	0,5 Kg
Dénomination de Vente:	JAMBON SUPERIEUR SSN DD 10TR TRANCHE DE 50g (+/-10%)	Poids (variable) brut en kg :	0,522 Kg
Gencode:	2540593	EAN 13 :	3770010592723

#### Unité de vente

Unité de vente :	0,5 Kg
Conditionnement :	Barquette MAP
Largeur (cm) :	18
Hauteur (cm) :	4
Profondeur (cm) :	25

#### Colis : Caisse plastique consignée

Largeur (cm) :	40
Hauteur (cm) :	19
Profondeur (cm) :	60

#### Palettisation

UV (en Kg) :	0,522
UV/Colis :	16
Colis/Couche :	4
Couche/Palette:	7
Colis/Palette :	28
UV/Palette :	448

#### Liste des Ingrédients

Jambon de porc\*(origine France) (86%), eau, sel fin, sucre de canne\*, bouillon de légumes déshydratés\*(carotte\*, sel, oignon\*, poireau\*, ail\*, romarin\*, poivre\*), arôme naturel de citron\*, arôme naturel de caroube\*(présence naturelle de polyphénol), antioxydant : acide ascorbique.  
\*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio OUI ou NON	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Jambon de porc	Land race, Large white	86,00%	OUI	Fraîche	France
Saumure : eau, sel fin (8%), [Sucre de canne*, bouillon de légumes déshydratés*(carotte*, sel, oignon*, poireau*, ail*, romarin*, poivre*)](7,7%), [arôme naturel de citron*, arôme naturel de caroube*(présence naturelle de polyphénol), antioxydant : acide ascorbique. ] (6,9%)		14,00%	OUI	Sec	France, Europe, Asie, Afrique du Nord

Date de Création : 20/04/2020

**FICHE TECHNIQUE JAMBON SUPERIEUR SSN DD 10TR**

TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

Date de Révision : 07/03/2024

**TCB0593-01**

ZI de Boulazac

Version : V4

Marché lot 24.B11 - Produit 03

Avenue Benoit Frachon

Rédacteur: Kévin CHASSERAUD Responsable qualité

24750 Boulazac

Approbateur: Guillaume Dalix Gérant

Page 2/2

LISTE DES ALLERGENES	PRESENCE	ABSENCE	PRESENCE FORTUITE
Gluten et dérivés			X
Crustacés et dérivés			X
Œufs et dérivés			X
Poissons et dérivés			X
Soja et dérivés			X
Arachides et dérivés		X	
Lait et dérivés			X
Fruits à coques et dérivés			X
Céleri et dérivés			X
Moutarde et dérivés			X
Sésame et dérivés			X
Sulfites et anhydride sulfureux			X
Mollusques et dérivés			X
Lupin et dérivé		X	

**CERTIFICATION ET LABEL**

Produit certifié par :	FRBIO01	Estampille sanitaire :	24 053 002	Label	BIO	N° intrastat :	124658
------------------------	---------	------------------------	------------	-------	-----	----------------	--------

**VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g**

Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
<b>164</b>	<b>686</b>	<b>10,6</b>	<b>3,6</b>	<b>83,9</b>	<b>0,8</b>	<b>16,8</b>	<b>1,9</b>

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Recherche Listeria Mono	Absence dans 25 g
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 500 ufc/g
ASR à 37°C	Inférieur à 40 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

**QUALITE**

OGM	Ne contient pas d'OGM, conformément à la réglementation (CE) 1829/2003 et (CE) 2018/848
Ionisation	Produit non ionisé, conformément à la directive (CE) 1999/2 et au règlement (CE) 1169/2011

**INFORMATION POUR LE COMMERCE**

DLC à partir de la fabrication	25 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cuit à conserver entre 0°C et 4°C
Conseil d'utilisation	A consommer froid ou chaud A consommer rapidement après ouverture

Je déclare que le produit susvisé est conforme aux dispositions du règlement BIO (CE) 2018/848.

Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.

J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse.

J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.