

	Fiche Technique Produit	FTQ-QSE-01
		Version B
		25/08/2021
		Page 1 / 1

Nom d'usage article	Chiffonade de Jambon de Porc Gascon
---------------------	--

Date de mise à jour
25/08/2021
Version 1

Composition

Liste d'ingrédients (doit être rédigée de la même manière que sur l'étiquette - Allergènes en MAJUSCULE SURLIGNE)
Jambon de Porc Gascon, Sel de Salies de Bearn, poivre, conservateur : E252

Allergènes		
	Présence	Traces
Arachide		
Lait		
Soja		
Gluten		
Oeuf		
Fruit à coque		
Sésame		
Crustacé		
Poisson		
Céleri		
Moutarde		
Sulfites		
Lupin		
Mollusques		



Allégations	
Sans porc	Non
Sans sel ajouté	Non
Non étiqueté OGM	Non
Sans gluten	Non
Sans sucre ajouté	Non
Sans polyphosphate ajouté	Non
Sans alcool	Non
Sans huile de palme	Non

Nutrition	
Valeur calorique (kJ)	1620,4
Valeur énergétique (kcal)	390,8
Matières grasses (g/100g)	32,4
Dont MG saturés (g/100g)	12,5
Glucides (g/100g)	0,2
Dont sucres (g/100g)	0,1
Fibres (g/100g)	x
Protéines (g/100g)	24,6
Sel (g/100g)	4,92

Matière première animale	
% de matières premières animales dans le produit	100%
Origine de la viande	France

Conservation et mise en œuvre

Durées de vie en jours	
Durée DLC ou DLUO	120
Durée de conservation après ouverture	10

T° de conservation	
Avant ouverture	+ 4°C ; + 6°C
Après ouverture	+ 4°C ; + 6°C

État du produit	
Conseil de préparation	

Logistique

Article Poids Variable	Oui
------------------------	-----

Poids net (g)	+/- 80 gr
Poids net égoutté (g)	x

Type de conditionnement

Unité de vente	
Nb. de pièce	1
Poids brut (g)	94
Poids net (g)	80
EAN	2279427
Longueur (mm)	220
Largueur (mm)	150
Hauteur (mm)	15
Nb. unité. par couche	
Nb. unité par palette	

Colis	
Pce/UV	12
Poids brut (g)	1400
Poids net (g)	960
EAN	
Longueur (mm)	300
Largueur (mm)	250
Hauteur (mm)	110
Nb. cond. par couche	
Nb. cond. par palette	

Palette	
Pce/UV	
Poids brut (g)	
Poids net (g)	
EAN	
Longueur (mm)	
Largueur (mm)	
Hauteur (mm)	
Nb. cond. par couche	
Nb. cond. par palette	

Caractéristiques

Microbiologique				Chimique	
Critères microbiologiques à J0		Critères microbiologiques à DLC		HPD	
Famille	critère m	Famille	critère m	Lipides	
				Sucre solubles totaux	
				Collagène / Protéine	
				Physique	
				Aw	