

LIMOUJOUX AUVERGNE	FICHE TECHNIQUE	CODE : FT 4240500	Version
	PRODUITS SECS	Date de création : 16/11/98 Date mise à jour : 28/10/19 page : 1/1	D

**JAMBON D'AUVERGNE IGP
DR**

Code article: 4240500

Caractéristiques :

Jambon sec supérieur désossé, moulé, reconstitué, puis conditionné sous vide.

Poids : entre 5.5 et 6.5

Fabrication: minimum 240 jours de fabrication (8 mois)

Ingrédients :

Jambon de porc (origine France), sel, épices, dextrose, saccharose, conservateur : nitrate de potassium (ou salpêtre), ail déshydraté.

Conditionnement/ Conservation:

Conditionnements	T°C de conservation	DLC
Sous vide	A conserver entre 0 et +18°C	180 jours

Caractéristiques microbiologiques et chimiques :

Critères microbiologiques	Critères chimiques
E coli: <10/g Staphylococcus coagulase +: <500/g Salmonelles mobiles absence dans 25g Listeria monocytogenes : absence dans 25g	Sucres solubles totaux : <1%

Déclaration nutritionnelle pour 100g :

Valeur énergétique : **941 KJ/ 225 KCAL**, Matières grasses : **13.4 g** dont Acides gras saturés : **5 g**, Glucides : **0.5 g** dont Sucres : **0.4 g**, Protéines : **26 g**, Sel : **5.6 g**

Allergènes : Aucun

OGM :

Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'organismes génétiquement modifiés, ni n'est issu d'organismes génétiquement modifiés et n'est donc pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

	REDACTEUR	REVISEUR	APPROBATEUR
FONCTION	Responsable Qualité		
NOM SIGNATURE	<u>Corinne Duperier</u>		