

BY
DEHESA**FICHE TECHNIQUE****JAMBON SERRANO 100% DUROC****IDENTIFICATION DU PRODUIT**

CATEGORIE OFFICIELLE	Jambon Serrano de race Duroc
DESCRIPTION	Jambon de porc de race Duroc 100%, affiné selon des méthodes artisanales 20 mois min.
ORIGINE	Produit issu de porcs nés, élevés, abattus et affinés à 1500m d'altitude dans les montagnes de la Sierra de Alcarama (Soria), Espagne

CONDITIONS DE VENTE

FORMAT DE VENTE ET CODES ARTICLES	jambon à l'os	DIV1
	jambon désossé	DIV3
	jambon tranché 100g	DIV5
CARACTERISTIQUES D'EMBALLAGE	DIV1: dans emballage carton et sous maille de protection / DIV3 et DIV5 : en sachet sous vide	
DLC	DIV1	24 mois
	DIV3	12 mois
	DIV5	12 mois
CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'ENTREPOSAGE	A conserver au frais entre 0°C et 5°C.	
INSTRUCTIONS A L'USAGE	Consommer à température ambiante	

COLISAGE

POIDS ET DIMENSIONS DES PRODUITS	DIV1		Poids net : 7,8kg	
	DIV3	L350 x l 280 x H 90	Poids net: 5,5 kg	Poids brut: 5,8-6,6 kg
	DIV5	L 250 x l 170	Poids net: 0,100 kg	Poids brut: 0,115 kg

COMPOSITION

INGREDIENTS	Viande de porc race Duroc séché, sel, E-252, E-250		
PRESENCE OGM	NON		
CARACTERISTIQUES MICRO BIOLOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> • Salmonella (u/c/25 g): Ausencia. • Listeria Monocytogenes (u/c/g): Ausencia 		

PROPRIETES NUTRITIONNELLES	DIV3	sur moyenne pour 100g : -Apport énergétique : 300,6 Kcal -Protéines : 33,7 g, Hydrates de carbone : 0,1 g, lipides : 21,8g -Sel : 4,4g	DIV5	moyenne pour 100g : -Apport énergétique : 136 Kcal -Protéines : 21,4g, Hydrates de carbone : 0,8g, lipides : 5,68g -Sel : 2,3g
	ALLERGENES	aucun, sans lactose, sans gluten		

QUALITE , CONTRÔLE ET TRACABILITE

CONTRÔLE	Certificat de non OGM
	Certificat de non ionisation
	Normes APPCC (analyse des dangers et points critiques de contrôle) , CERTIFICAT MARCO POUR L'EXPORT
	ISO 9001 pour l'emballage
NUMERO D'AGREMENT SANITAIRE	atelier d'affinage et de fabrication: 10.21824/M

PHOTOS PRODUITS

DIV3



DIV5

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. En cas d'écart entre cette fiche et l'emballage, ce dernier fait foi.