

Contact

AOSTE SNC
523, cours du 3^e Millénaire
CS 50152
69792 St Priest

Tél. : +33 (0) 4 72 14 85 00
Fax : +33 (0) 4 72 14 85 01

Définition produit

Dénomination légale de vente :

Jambon sec supérieur de Savoie

Dénomination commerciale :

JBON DE SAVOIE LA REFERENCE G5

Marque :

La Référence

Définition du produit :

Le produit est préparé à partir du membre postérieur du porc. Le jambon, d'un poids minimum à la mise au sel de 9 Kg, est salé au sel sec puis séché et affiné avec son os. Le cycle de fabrication, de la mise au sel à la sortie du séchoir, est d'au moins de 210 jours. Le jambon sec supérieur de Savoie est ensuite désossé, moulé en forme traditionnelle et conditionné sous vide.

Origine des viandes :

Union européenne

Garantie O.G.M.:

Exempt d'ingrédients OGM conventionnels

Garanties ionisation :

Ingrédients non ionisés

Conforme à la réglementation européenne relative aux contaminants

Éléments logistiques

Jambon sec supérieur de Savoie		Not Applicable		
Code article :	21142	Type de poids :	VARIABLE	
EAN 13 :	3449869716009	Poids U.V.C :	5.7 kg environ	
EAN 7 :	2910808	DLUO apposée :	100 jours	
GTIN Colis :	93449869716019			
Dimensions U.V.C. :		Dimensions emballage :	Dimensions palette	
≈ 350 x 280 x 100 mm		≈ 144 x 380 x 594 mm	≈ 1580 x 800 x 1200 mm	
Emballage (pièce/colis)	Emballage / couche	Couche / palette	Emballage / palette	U.V.C. / palette
2	4	10	40	80

Critères physico-chimiques
Critères conformes à la réglementation en vigueur

SST	%	<= 1
Nitrates + Nitrites	mg NaNO ₃ /kg	<= 200 (dose résiduelle maximale)

Critères microbiologiques
Critères conformes à la réglementation en vigueur

Salmonelle dans 25 g	<= Absence
Listeria monocytogenes dénombrement par g	<= 100 ufc/g jusqu'à fin de durabilité

Critères organoleptiques

Couleur	Rouge soutenue à rose.
Goût	Franc et caractéristique du jambon sec supérieur de Savoie.
Odeur	Franche et caractéristique du jambon sec supérieur de Savoie.
Texture	Ferme et tendre à la fois, fondante en fin de mastication.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100 g
Energie en KJ	1142
Energie en Kcal	274
Matières Grasses en g	18
dont Acides gras saturés en g	7,5
Glucides en g	1
dont Sucres en g	0,5
Protéines en g	27
Sel en g	5,9

Etiquetage***Mentions réglementaires :***

Dénomination légale de vente : Jambon sec supérieur de Savoie

Ingrédients :

jambon de porc (origine: UE), sel, conservateur : nitrate de potassium.

Contaminations croisées possibles :

Absence

Traçabilité :

D.L.U.O. + LOT : à consommer de préférence avant le : 55 jours garantis
réception entrepôt

Conditionnement :

NA

Conditions de conservation :

A conserver de préférence entre +14°C et +18°C.

Type de poids :

VARIABLE

Poids :

5.7 kg environ

EAN 13 :

3449869716009

EAN 7 :

2910808

Marque d'identification :

FR 38.012.001 CE

Code emballer :

Absence

Logo Eco Emballage :

Absence

Consignes de tri :

Absence

TRIMAN :

Absence

Raison sociale / adresse :

Le groupement G5
17870 BREUIL MAGNE

Les allergènes / intolérants
ALLERGENES MAJEURS ENTRANT INTENTIONNELLEMENT DANS LA RECETTE OU PAR CONTAMINATION FORTUITE

Conformément au règlement UE N°1169/2011 du parlement européen et du Conseil du 25 Octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Allergène / intolérant	Etat	Commentaire
Anhydrides sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	-	
Arachides et produits à base d'arachides	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten, blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides	-	
Crustacés et produits à base de crustacés	-	
Fruits à coque et produits dérivés, amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre convenance	-	
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame	-	
Lait, produits laitiers et dérivés y compris lactose et protéines de lait	-	
Lupin et produits à base de lupin	-	
Mollusques et produits à base de mollusque	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	
Soja et produits à base de soja	-	

N.B : >Les présences correspondent à des mises en oeuvre intentionnelles
>Les contaminations croisées sont des contaminations fortuites primaires

Présence : +

Absence : -

Contaminations croisées : ?