



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT				
Dénomination	Jambon de Savoie DR (Désossé, Reconstitué) 9 mois NATURE			
Composition	Ingrédients : jambon de porc, sel, poivre, sucre, conservateur : salpêtre.			
OGM	Absence de produits issus d'OGM			
Allergènes majeurs – liste officielle CEE	Les ingrédients ou composants suivants sont contenus dans la recette		OUI	NON
	Céréales contenant du gluten (dérivés)			X
	Crustacés et produits à base de crustacés			X
	Œufs et produits à base d'œufs			X
	Poissons et produits à base de poissons			X
	Arachide et produits à base d'arachide			X
	Soja et produits à base de soja			X
	Lait et produits à base de lait			X
	Fruits à coque et dérivés			X
	Céleri et produits à base de céleri			X
	Moutarde et produits à base de moutarde			X
	Graines de sésame et produits à base de sésame			X
	Sulfites de + de 10 ppm			X
	Lupin			X
Mollusques			X	
Origine des ingrédients	(traçabilité complète de la matière 1ère jusqu'au produit fini) Abattoirs agréés CEE – Transformateur agréé CEE			
Process de mise en œuvre	Réception des jambons frais – Salage – Affinage – Fumage – Desossage – Pressage – mise sous vide.			
Critères Physicochimiques	SST ≤ 1 %			
Critères Bactériologiques	Salmonelle : absence/25g – Listeria : <100g/g – E.Coll : <10/g			
DLUO :	60 jours garantis client			
Présentation du produit :	Sous vide			
Poids net	6 Kg environ			
Etiquetage	Etiquette Libellé du produit – Numéro de lot – DVT – Ingrédients - Poids Identification du box ou carton de regroupement + affiche palette.			
Température produit à la livraison	Entre 0°C et 8°C			