



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt
Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65
info@interfrost.be | www.interfrost.be

interfrost
fresh line

BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt

TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE LARD FUME EXTRA EN TRANCHES DELICATESSE 2MM – 29/10/2014

POITRINE DELICATESSE TRANCHEE (art. 465)

Description

Poitrine tranchée, fumée ou salée, de couleur uniforme. Absence de croquant, de tétine, de rase couenne, de cachet sanitaire, de panne et d'exsudation

Dimension & Poids des tranches

Poids : +/- 25 g
Epaisseur: +/- 2.5 mm.
Largeur: entre 18 et 20 cm
Hauteur: 30 à 40 mm
Nbre. de tranches : min 65
U.V.C. : L 210 l 140 h 70 mm.

Ingrédients

Viande de porc (90%), eau, sel (3%), Conservateurs : E250-E252, arômes naturels, dextrose, saccharose, antioxydant : E301-E331.

Conditionnement

- Nombre de pièces par carton: 12
- Nombre de tranches par sac: +/- 60
- Poids Brut Carton : +/- 14 kg.
- Dimension du carton: L 410 l 330 H 200
- Nombre de cartons par palette: 54 (9 plans de 6)
- Tare du carton : 580 gr
- Tare du sac sous vide : 10 gr

Etiquetage

Chaque colis comporte une étiquette comprenant:

- la désignation du produit
- la composition
- la date limite de consommation
- le poids net du produit ou du colis

Date limite de consommation: 50 jours



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt
Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65
info@interfrost.be | www.interfrost.be

interfrost
fresh line

BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt

TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE LARD FUME EXTRA EN TRANCHES DELICATESSE 2MM – 29/10/2014

Condition d'utilisation : consommer rapidement après ouverture

Température: Température de livraison: 2-4°
Température de conservation: 2-4°

Valeurs nutritionnelles / 100 gr de produit :

Energie : 118 kJ soit 495 kcal
Glucides : <0,1 %
Lipides : ±18 % (dont 40% AGS)
Protéines : ± 20% (Δ produit hétérogène)
Sel : 3 % ;
Fibres : < 0,1%

Critères physico-chimiques :

CRITERES	VALEUR CIBLE	TOLERANCE	FREQUENCE D'ANALYSE	Interne/ Externe	METHODE
Lipides	18 %	< 20 %	1*/6 mois	E	ISO 144-15.4.73
Humidité	60 %	<70 %	1*/6 mois	E	ISO 144-15.4.73
Sucres solubles totaux	<0,1 %	< 1 %	1*/6 mois	E	Luff Schroll
Nitrites	50 ppm	< 100 ppm	1*/6 mois	E	ISO2918-01.08.75
Nitrates	150 ppm	< 250 ppm	1*/6 mois	E	Méth. Boehringer Kit n° 905.658
Sel	3,0 %	3 ±1,5 %	1*/6 mois	E	ISO 1841-15.2.81
Protéines	19,5 %	> 15 %	1*/6 mois	E	ISO 937/1871 :15.12.73° : 1527
HPD	70	< 76	1*/6 mois	E	Calcul



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt
 Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65
info@interfrost.be | www.interfrost.be

interfrost
fresh line

BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt

TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE LARD FUME EXTRA EN TRANCHES DELICATESSE 2MM – 29/10/2014

Critères microbiologiques : (analyses réalisées mensuellement)

CRITERES	VALEURS NORMALES	DEFAUT MINEUR	DEFAUT MAJEUR
<i>BACTERIOLOGIQUES</i>			
Coliformes totaux	< 100/g	> 100/g	> 1000/g
Coliformes fécaux	< 100/g	> 10/g	> 1000/g
Staphylocoques aureus	< 1000/g	> 1000/g	> 5000/g
Anaérobies sulfite réducteur	< 10/g	> 10/g	> 50/g
Salmonelle	Abs/25g	Abs/25g	Présence
Listéria	Abs/25g	Présence, <10/g	Présence, >100/g

Liste des Allergènes

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales (*)	Absence
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence
Œufs et produits à base d'œufs	Absence
Poissons et produits à base de poissons	Absence
Arachides et produits à base d'arachides	Absence
Soja et produits à base de soja	Absence
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absence
Fruits à coque, à savoir amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	Absence
Céleri et produits à base de céleri	Absence
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂ .	Absence
Lupin et mollusques + dérivés (2006/142/CE)	Absence

(*) Tous les sucres sont originaires du blé. Cependant ils sont certifiés purs et exempts de protéines résiduelles. Conforme à la directive 2007/68/CE modifiant 200/13/CE



INTERFROST Foodservice cvba

Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt
Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65
info@interfrost.be | www.interfrost.be

interfrost
fresh line

BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt

TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE LARD FUME EXTRA EN TRANCHES DELICATESSE 2MM – 29/10/2014

Garanties OGM :

En ce qui concerne la problématique des OGM, nous avons obligé tous nos fournisseurs à éliminer tous les ingrédients à base d'OGM qui entrent dans la fabrication de leur produit.

Tous les ingrédients ajoutés lors de la fabrication sont des ingrédients purs de qualité alimentaire et répondant à la législation européenne en vigueur.

Garanties de non-ionisation :

Sur base des garanties fournisseurs, j'atteste sur l'honneur qu'aucune des marchandises ou ingrédients ayant servi à l'élaboration du Jambon ne contient d'élément susceptible d'avoir subi un traitement par rayons ionisants.

De plus, l'estampille présente sur nos produits garantie la conformité de notre marchandise aux règles législatives alimentaires en vigueur. Cette estampille est délivrée et apposée en accord avec les services d'inspection vétérinaire mandatés par l'état belge

Conformité des emballages

Nos emballages répondent aux réglementations en vigueur. Ainsi nous pouvons attester de la conformité au contact alimentaire selon les directives 1935/2004 et 2002/72. Les emballages sont utilisés dans les conditions prescrites.