	Fiche Technique	Code	FT10
SALAISONS PARDON depuis 1890		Date de création	03/02/15
	Jambon des Pyrénées	Date de modification	14/01/25
		Version	8

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le jambon de Pays est salé et séché selon une méthode artisanale. Le temps d'affinage est de 14 mois.

INGREDIENTS

Cuisse de Porc (96,5%), Sel de Salies-de-Béarn, sucre, épices et plantes aromatiques, conservateur: nitrate de potassium (E252), arôme naturel. Origine de la viande: France

CONSERVATION-STOCKAGE

Date de Durabilité Minimale (DDM):

Jambon de Pays avec Os: 365 jours
Jambon de Pays Désossé: 180 jours

Date Limite de consommation (DLC) :

Jambon de Pays 1/2 et 1/4: 90 jours
Jambon de Pays tranché: 60 jours

Conservation: entre 0°C et 8°C

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 grammes :

Energie :	1214 Kjoules / 290 Kcal
Matière grasse :	17,7 gr (dont acide gras saturé 6,8 gr)
Glucides :	0,5 gr (dont sucre <0,5 gr)
Protéines :	32,9 gr
Sel :	4,86 gr

CARATERISTIQUES ANALYTIQUES

Les jambons sont analysés une fois par an sur la base des critères ci-dessous:

Paramètre	Critère
Escheriachia coli	10
Staphylocoques	500
Salmonelles	Non détecté dans 25g
Listéria	100
aW	<0,92
pH	<6

ALLERGENES MAJEURS - OGM - IONISATION - CONDITIONNEMENT

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires:

	Fiche Technique	Code	FT10
SALAISONS PARDON depuis 1890		Date de création	03/02/15
	Jambon des Pyrénées	Date de modification	14/01/25
		Version	8

Agrément sanitaire FR 64.191.005 CE / FR 64.191.002 CE

Code douanier SH 02091019

Allergènes Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **Aucun**
Traces d'allergènes potentiellement présents: **Aucun**
Déclaration selon le règlement 2011/1169 et ses modifications

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE

Conditionnement Emballage conforme aux dispositions du règlement (CE) n° 1935/2004 à la directive 2007/19, règlement (CE) n°10/2011 et leurs modifications