



**JAMBON SÉCHÉ PROSCIUTTO BIOLOGIQUE
ORGANIC DRY CURED HAM PROSCIUTTO**

6 x 0,065 Kg = 0,390 Kg
(POIDS FIXE/EXACT WEIGHT)

Date de mise à jour (JJ/MM/AA) 24/01/2020

Emission Date : (DD/MM/YY)

Remplace :

Replaces :

Mise à jour par : DB

Updated by :

Codes / Codes

Interne/ Internal	531581007
UPC	775225810078
SCC-14	10775225810075

Code client / Customer code	81007
-----------------------------	-------

Marque / Brand : duBreton

DESCRIPTION DU PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Jambon séché - Biologique. - Porc élevé sans antibiotiques - Certifié ECOCERT. | <ul style="list-style-type: none"> - Dry cured ham - Organic. - Pork raised without antibiotics - Ecocert Certified. |
|---|--|

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Porc biologique, sel de mer.

Organic pork, sea salt.

VALEUR NUTRITIVE / NUTRITION FACTS

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 2 slices (22 g) pour 2 tranches (22 g)	
Calories 45	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 3 g	4 %
Saturated / saturés 1 g + Trans / trans 0 g	5 %
Carbohydate / Glucides 0 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 6 g	
Cholesterol / Cholestérol 15 mg	
Sodium 410 mg	18 %
Potassium 100 mg	2 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0.3 mg	2 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

ALLERGÈNES / ALLERGENS

Allergènes / Allergens (Liste ACIA / CFIA list)	Dans le produit In the product	Dans l'usine Present in plant
Arachide et dérivés / Peanuts and derivatives	N	N
Noix et dérivés / Tree nuts and derivatives	N	N
Graine de sésame et dérivés Sesame seeds and derivatives	N	N
Produits laitiers et dérivés Milk/Diary products and derivatives	N	O/Y
Œuf / Egg	N	O/Y
Poisson / Fish	N	N
Fruit de mer / Sea Food products	N	N
Produits de Soja et dérivés Soy products and derivatives	N	O/Y
Blé et dérivés / Wheat and derivatives	N	O/Y
Sulfites / Sulfites	N	O/Y
Moutarde / Mustard	N	O/Y

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Compte total / Total count	≤10 ⁵	UFC / g	Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	≤10 ²	UFC / g
Coliformes totaux / Total coliforms	≤10 ²	UFC / g	Salmonelle Sp/ Salmonella Sp	abs	25 g
E Coli 0157 : H7	Abs	25g	Listeria monocytogenes	abs	25g

EMBALLAGE / PACKAGING	
Poids net de l'unité / Unit net weight	0,065 Kg
Nombre d'unités par caisse / Number of units per case	6
Poids net de la caisse / Net weight of a case	0,390 Kg
Tare de l'unité / Unit tare	0,026 Kg
Tare de la caisse / Case tare	0,147 Kg
Tare totale d'une caisse / Total case tare	0,303 Kg
Poids brut de la caisse / Gross case weight	0,693 Kg
Dimensions de l'unité (L x l x h) / Unit dimensions (L x w x h)	24,9 cm x 18,9 cm x 0,8 cm (9,80 in x 7,44 in x 0,31 in)
Dimensions de la caisse / Case dimensions	31,7 cm x 17,2 cm x 11 cm (12,5 in x 6,75 in x 4,4 in)
Volume de l'unité / Unit volume	376 cm ³ (22,9 in ³)
Volume de la caisse / Case volume	5997,6 cm ³ (371,25 in ³)
Palettisation / Palletization	21cs / étage x 6 étages (21cases/ layer x 6 layers) =126cs
Poids brut de la palette* / Pallet gross weight	87,32 Kg
Volume de la palette/ Pallet volume	0,817 m ³ (29,3 ft ³)

* Poids n'incluant pas la palette * Weight without pallet

SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE / PACKAGING SPECIFICATIONS	
<ul style="list-style-type: none"> - Produit emballé sous atmosphère modifiée. - Tranches du produit séparé par des papiers intercalaire. - Poids fixe 65g. 	<ul style="list-style-type: none"> - Modified atmosphere packed. - Slices of product separated by interlayer paper. - Fixed weight 65g.

SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTICS SPECIFICATIONS	
<ul style="list-style-type: none"> - Saveur douce d'un jambon sec. - Légèrement salé. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mild flavor of dry cured ham. - Lightly salted.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE ET DURÉE DE VIE / SHELF LIFE AND STORAGE INSTRUCTIONS	
<ul style="list-style-type: none"> - Garder au froid entre 1 et 4°C. - Durée de vie : 180 jours. - Format de la date : Meilleur avant 20DE20. <p>Exemple : consommer avant le 18 décembre 2020.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Keep refrigerated between 1 and 4°C. - Shelf life: 180 days. - Date format: Best before 20DE20 <p>Example: consume before December 18, 2020.</p>

MODE D'UTILISATION	DIRECTIONS FOR USE
<ul style="list-style-type: none"> - Prêt à manger. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ready to eat.

PERSONNES RESSOURCES / SUPPLIER INFORMATION	
Ventes / Sales Tel : 1-888-844-6617 Fax : 418-475-4433 ventes@prodal.com	Assurance Qualité - R&D / Quality Assurance - R&D Tel : 418-887-6268 Fax : 418-887-5073