



# Font-Sans

Tel. +34 972 44 41 51  
Fax +34 972 44 42 66  
C/ Estació, n° 8  
17174 SANT FELIU DE PALLEROLS  
Girona - España  
www.fontsans.com  
e-mail: jamonesembutidos@fontsans.com

TVA: ESA17028440



## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

**PRODUIT:** LOMO SÉCHÉ MORCEAU 300GR UN

**Catégorie:** SÉCHÉ **D.L.C. :** 100 jours

**Ingrédients :** Filet de porc, sel, sucre, poivrons, ail, maltodextrine, antioxidant (ascorbate sodium), conservateurs (nitrate potassium, nitrite sodium).  
Traitement du surface: Conservateurs (pimaricine, sorbate potassium).  
Enveloppe artificiel non comestible.

**GENCOD 13 :** 8413107006790 **CODE :** 679  
**POIDS PRODUIT :** 300g **PRESENTATION :** SOUS VIDE  
**CONSERVATION :** Produit sujet a desiccation. Conserver dans un endroit frais et sec.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:		FICHE LOGISTIQUE:	
<b>Enterobact. totales:</b>	<1000 ufc/g	<b>Unités / colis :</b>	8
<b>Staphylococcus :</b>	<100 ufc/g	<b>Tare carton :</b>	0,360 Kg
<b>Anaer. Sulf-red.:</b>	<100 ufc/g	<b>Poids net carton :</b>	2,400 Kg
<b>Escherichia coli:</b>	<100 ufc/g	<b>Colis couche :</b>	8
<b>Salmonela:</b>	Ausencia/25g	<b>Couches palette :</b>	8
<b>Listeria monoc.:</b>	Ausencia/25g	<b>Colis palette :</b>	64
VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g		CARACTERISITQUES PHYSICO-CHIMIQUES (Normatif R.D 474/2014)	
Valeur énergétique totale: 849kj / 201kcal Graisse totale: 3,9g dont saturés: 0,4g Hydrate de carbone: 0,9g dont sucres: 0,9g Proteines: 41g Sel: 4,9g		<b>Graises</b>	≤ 70 g/100 g s.s.s.
		<b>Hydrates de carbone</b>	≤ 10 g/100 g s.s.s.
		<b>Proteines totales</b>	≥ 22 g/100 g s.s.s.
		<b>Rapport collagène/Protéine</b>	≤ 30%
		<b>Protéines ajoutées</b>	≤ 3 g/100 g
		<b>Aw</b>	< 0,92
		<b>pH</b>	5,0 - 6,0
<b>Utilisation Prévue</b>	Consommation directe pour l'ensemble de la population, à l'exception des personnes allergiques à l'un de ses ingrédients.		
<b>Control de OMG</b>	Les produits fabriqués par Font-Sans ne contiennent pas de dérivés d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) (R.D 1829/2003).		
<b>ALLERGÈNES</b>	Sans allergènes		
<b>RÈGLEMENTS</b>	Recommandations CENAN sur produits à base de viande Règlement (CE) 2073/2005 Critères microbiologiques Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des produits alimentaires. Règlement (CE) 853/2004 Règles d'hygiène spécifiques pour les produits d'origine animale. Règlement UE 1881/2006 Contaminants chimiques Règlement (CE) 1333/2008 sur les additifs alimentaires. Règlement UE 1169/2011 sur l'information alimentaire transmise au consommateur Règlement (CE) 1332/2008 sur les enzymes alimentaires.		