



Jambon Baratté Salé Fumé Cuit :

Le processus consiste :

Façonnage de jambon de porc/frais.

Composition :

- viande de porc
- sel nitrité: E250
- eau
- épices naturelles (décoction)
- dextrose
- antioxydant : E301
- stabilisants : E450, E451, E508.
- Épaississants : E407, E412.
- Antimoussant: E900
- Sirop de glucose

Processus :

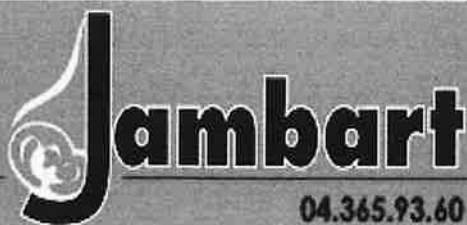
- injection
- Maturation par barattage
- cuisson
- contrôle de valeur pasteurisatrice
- mise sous vide
- Grillage
- Double pasteurisation
- D.L.U.O. (45 jours)
- Numérotation des lots

Consommation dans l'emballage d'origine hermétiquement clos de 4°C à 7°C

Produit conforme à la législation en vigueur.

Révison: 20/05/2025

Ets. Jambart S.A. Rue Chaffette, 2 B- 4020 Chênée Tél: 04.365.93.60 Fax: 04.365.93.63.



Valeurs Nutritionalles Jambons Baratté

Valeur nutritionnelle moyenne	par 100g
Gemiddelde voedingswaarden	per 100g
Energie/Energie *	440 kJ / 104 kcal
Matières grasses / Vetten	2 g
Dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	0,6 g
Humidité	73%
Glucides / Koolhydraten	0,8 g
Dont Sucres / Waarvan Suikers	0,7 g
Protéines/Eiwitten	21,25 g
Sel / Zout	1,8 g
Sodium	9647 mg/Kg
Acides gras poly-insaturés / Meervoudig onverzadigde vetzuren	0,3 g
Acides gras mono-insaturés	0,8 g
La teneur en viande de porc estimée	Min.92% / au produit fini.
Indice FEDER	3,43

Référence échantillon laboratoire Euraceta : 295132/295741 lot:180611

Ets. Jambart s.a. Rue Chaffette, 2 B-4020 Chénée Tél: 04.365.93.60 Fax: 04.365.93.63.