



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Véritable Jambon persille de Bourgogne
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Viande de porc, persil, moutarde, ail, brandy, vin blanc. Pain.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 2.800 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Viande de porc cuite 60% (jambon de porc, épaule de porc, sel, sucre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, extrait d'oignon et d'ail), eau, couenne de porc, gélatine, vinaigre, persil 4,5%, vin blanc, épices et aromates, dextrose, sel, arômes naturels, épaississant: carraghénanes. Produit fabriqué avec 31% de jambon cuit.
<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 21]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 21.231.005 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	21
<b>Allergènes majeurs :</b>	Céleri, Moutarde
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Labels :</b>	Le Porc Français VPF
<b>Bio AB :</b>	
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16029051 - Préparations et conserves de viande ou d'abats contenant de la viande ou des abats d'animaux de l'espèce porcine domestique (à l'excl. des préparations et conserves de viande ou d'abats de volailles [des espèces domestiques], de bovins, de renne, de gibie

## Conseils d'utilisation

Mise en œuvre : Défaire du sous-vide avant l'utilisation, se travaille à froid comme à chaud.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
645	154	7.4	3.8	1	0.9	0.1	20.8	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.81

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	36	0	36	Kilogramme	13		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	252	289	252	Kilogramme	90	1200x800x1060	
Pièce unitaire	2.8	3.016	2.8	Kilogramme		230x100x100	3441700270459
Colis	2.8	3.155	2.8	Kilogramme		290x180x130	3441700270459