



Demi-jambon choix fumé à griller 3,7 kg env. PassionFroid

Référence : 21 229



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Jambon cuit avec couenne, fumé.
Dénomination réglementaire :	Jambon cuit choix fumé
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+0 À +4° C
Etat	Cuit , Fumé , Traité en salaison
Durée de vie	75 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 7,4 de 1 kg.
Code douanier	16024110
Estampille sanitaire	FR 85.006.001 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - France - Espagne

Atouts

- Atouts**
- Produit cuit avec couenne d'origine => Rapidité d'utilisation
 - Fumé au bois de hêtre avec un goût fumé équilibré
 - Multiples utilisations possibles (à froid ou à chaud)



Composition

Liste des ingrédients	Jambon de porc, eau, sel dextrose, arômes, saccharose, conservateurs: E250, E316, stabilisant : E451.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1	Prêt à l'emploi. S'utilise à chaud comme à froid.
Mise en oeuvre 2	Cuisson traditionnelle, sans sel, marquer (cicatriser) dans la sauteuse ou la poêle, plaque à snacker ou à la grillade.
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+4 °C et à consommer dans les 24h après ouverture.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
141	590	6,18	2,37	1,9	1,9	1	18,9	2,72
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L		3,06		Critère GEMRCN				
% de matières premières animales		87		Viande de porc > 70% MPA et P/L >1				
Cible principale		Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible		80 à 100		Non soumis à fréquence				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques chimiques	Conforme au code des usages de la charcuterie ; Taux de sel en NaCl pour 100g : 2.6 ; Humidité : 74 ; SST : < 2.5% ; P2O5 ajoutés : 0.2% ; PCL : > 17
Caractéristiques physiques	Poids net : 3.7 kg env. Longueur : 170 mm ; Largeur : 240 mm ; Hauteur : 100 mm ; Epaisseur de la couenne : 12 mm ; Coloration : naturelle au bois de hêtre ; Taux maximum d'exsudat : 1%
Critères bactériologiques	Conforme au règlement 2073/2005 et aux critères FCD en vigueur.



PassionFroid
groupe pomona

Demi-jambon choix fumé à griller 3,7 kg env. PassionFroid

Référence : 21 229

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Pièce unit		3,7	kg	295 x 395 x 120	
Colis		7,4	kg	295 x 395 x 120	
Couche		59,2	kg		
Palette		592	kg		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.