

# Jambon sec italien 9 mois 5 kg env.

Article : 39770



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Jambon sec italien 9 mois 5 kg env.  
**Descriptif produit :** Frais.Viande de porc tirée de la cuisse. Désossé.  
**Conservation :** Frais, +13 À +18°C  
**Etat de préparation :** Sec  
**Conditionnement :** Colis de 10.000 kg  
**Liste des ingrédients :** Viande de porc, sel, conservateur: nitrate de potassium.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Porc                               | Union Europ. |

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** Italie  
**N° d'agrément :** IT 266 L CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 180  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté  
**Régimes particuliers :** Sans gluten  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées  
**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%  
**Code nomenclature douanière :** 02101981 - Viandes désossées de porcins [des espèces domestiques], séchées ou fumées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et leurs morceaux)

## Atouts

**Atout :** Séchage 9 mois pour une saveur fine et une texture qualitative  
Un produit à l'appellation Jambon Sec Italien, à valoriser sur vos menus et cartes

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi.

## Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g |      |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie                                    |      | Matières grasses<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 994  | 238  | 14                         | 4.7                                | 0.01               | 0.01                  | 0.01             | 28                  | 6                           |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.00

**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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------|
| Palette        | 480            | 0               | 480      | Kilogramme             | 48                    |                          |          |
| Couche         | 40             | 0               | 40       | Kilogramme             | 4                     |                          |          |
| Kilogramme     | 1              | 1               | 1        | Kilogramme             |                       |                          |          |
| Colis          | 10             | 0               | 10       | Kilogramme             |                       | 585x385x155              |          |
| Pièce unitaire | 5              | 0               | 5        | Kilogramme             |                       | 585x385x155              |          |