



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Jambon ibérique de cebo désossé 24 mois 5 kg env
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Cru. Sous vide. Origine Espagne. Jambon de porc ibérique de Cebo. Désossé. Poli. 24 mois minimum.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0 À +7°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru, Sec, Traité en salaison
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 10.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Jambon de porc Ibérique de cebo, sel, conservateurs (E-252 et E-250)
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	Espagne

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

<b>Pays de transformation :</b>	Espagne
<b>N° d'agrément :</b>	ES 10.20793/Z
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	270
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	02101981 - Viandes désossées de porcins [des espèces domestiques], séchées ou

# Jambon ibérique de Cebo désossé 24 mois 5 kg env. La Grande Charcuterie

Article : 40247

fumées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et leurs morceaux)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Nitrates	250 ppm (<)	Humidité	57 % (<)
Nitrites	100 ppm (<)		

## Atouts

**Atout :** Pièce entière sans os pour une découpe simplifiée.  
Une charcuterie typique espagnole, issue de porcs noirs Ibériques de Cebo, une sèche de 24 mois minimum pour un goût inimitable de noisette.  
La Grande Charcuterie vous propose des produits qui vous aideront à animer votre carte. Convivialité, bonne humeur et voyage culinaire seront les maîtres-mots de vos clients face à vos assiettes et planches de charcuteries appétissantes. Proposer un bel assortiment de charcuterie c'est véhiculer : une image généreuse et conviviale, un savoir-faire et une connaissance des produits. La Grande Charcuterie s'inscrit dans cette dynamique grâce à la qualité gustative supérieure de ses produits, assurée par des labels, des affinages précis et des origines chargées d'histoire.

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

**Mise en œuvre :** Défaire du sous-vide avant l'utilisation

## 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							
1,372	330	24.3	9.9	0.5	0.5	0	27.8	4.3

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.14

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 maxi

## 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	400	430	400	Kilogramme	40	1200x800x1450	
Couche	40	0	40	Kilogramme	4		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	10	10.75	10	Kilogramme		540x365x130	98427546172346
Pièce unitaire	5	5.05	5	Kilogramme			8427546072346