



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 09/11/2020



Emincé de porc jambon VPF 20/30 g Le Boucher du Chef

Référence : 52 561



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Issu de porcs élevés sans antibiotique après sevrage. Emincés de noix de jambon en lanières. Carton de 4 kg env.
Dénomination réglementaire :	Emincé de porc jambon VPF 20/30 g Le Boucher du Chef
Type de produit	Frais - Non portionné
Conservation	+0 À +4° C
Etat	Cru
Durée de vie	13 jours
Conditionnement	Nombre de kg par Colis : 4 de 1 kg.
Code douanier	16024915
Estampille sanitaire	FR 22.093.168 CE
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Un émincé finement calibré issu de la noix de jambon pour une viande moelleuse et une bonne maîtrise du coût portion
 - Une filière sans antibiotique après sevrage qui encourage le développement de produits et d'achats responsable favorisant ainsi des modes d'élevages et des conditions de vie animale plus vertueuses et contribue à la lutte contre l'antibio-résistance
 - Le porc signé Le Boucher du Chef : une garantie de qualité, régularité, disponibilité et traçabilité pour ces produits VPF origine France cautionnés par un Meilleur Ouvrier de France Boucher, François Mulette.



Composition

Liste des ingrédients	100% noix de jambon de porc
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Aucun signalé

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Défaire du sous vide avant utilisation, à poêler ou griller.

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							
106	447	1,7	0,6	0,6	0,3	0,01	22	0,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L		12,94		Critère GEMRCN				
% de matières premières animales		100		Viande de porc > 70% MPA et P/L >1				
Cible principale		Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas				
Grammage recommandé / portion pour la cible		100 à 120		Non soumis à fréquence				

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques "pseudomonas 22°C < 100 000 g/g - entéro-bactéries 37°C < 10 000 g/g
salmonelle : absence dans 25g"

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	1	kg		
Colis	4	4	kg	383 x 280 x 135	3273625876726
Couche		8	kg		
Palette		320	kg		

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