



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients

principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

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

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.

Conservation : Frais, +0 À +4°C

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 4.000 kg

Liste des ingrédients : 100% Jambon de porc

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 22, 38, 79]

N° d'agrément : FR 22.093.168 CE, FR 79.246.002 CE, FR 38.341.005 CE

Article : 52561

Durée de vie totale du produit (jours) :	13
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans sel nitrité ajouté
Labels :	Le Porc Français VPF, Filière sans antibiotique
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	02031955 - Viandes désossées de porcins domestiques, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

Atouts

Atout : 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.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
Mise en œuvre : Défaire du sous vide avant utilisation, à poêler ou griller.

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							
447	106	1.7	0.6	0.6	0.3	0.01	22	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 12.94

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 33 - Viandes non hachée de porc, gibier et viande exotique > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

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	8	0	8	Kilogramme	2		
Palette	320	0	320	Kilogramme	80		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	4	4	4	Kilogramme		383x280x135	3273625876726