



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Dés de jambon cuit standard
- Descriptif produit :** Frais. Sous atmosphère protectrice. Taille des dés : 8 x 8 x 8 mm env.
- Conservation :** Frais, +0°C À +4°C
- Etat de préparation :** Cuit, Traité en salaison
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Barquette de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** jambon de porc 71% (origine : UE), eau, acidifiants : E326 - E262 - E325, sirop de glucose, sel, dextrose, stabilisants : E452 - E451- E450, arômes naturels, arôme, bouillons de porc déshydratés, bouillons (eau, arôme naturel, oignon, ail, poivre noir, noix de muscade, clou de girofle, thym, laurier), antioxydants : E316 - E301, conservateur : E250, chlorure de potassium, sucre, gélifiant : E407.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Porc	France, Espagne

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 29]
- N° d'agrément :** FR 29.097.020 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 44
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

# Dés de jambon cuit standard 1 kg

Article : 60598

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16024110 - Préparations et conserves de jambons et de morceaux de jambons des animaux de l'espèce porcine domestique

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	78 % (inférieur ou égal à 78%)	SST	3.5 % (inférieur ou égal à 3,5%)

## Atouts

**Atout :** Une aide culinaire pour de multiples utilisations  
Une petite barquette 1 kg pour éviter les pertes et le gaspillage.

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi. Défaire de son emballage avant l'utilisation. Se travaille à froid comme à chaud.

## 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							
477	114	4.9	1.8	2.4	2.1	0.01	15	2.9

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.06

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

**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
Pièce unitaire	1	0	1	Barquette			
Couche	36	0	36	Barquette	6		
Colis	6	6.572	6	Barquette		417x361x146	13663513358903
Palette	252	298.024	252	Barquette	42	1200x800x1162	13663513358996
Barquette	1	1.048	1	Barquette			3663513035890