



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Jambon sec Serrano
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide, cru. Origine Espagne. Jambon de porc sélectionné tiré du quartier arrière. Désossé. 9 mois minimum.
- Conservation :** Frais, +0° À +4°C
- Etat de préparation :** Sec, Affiné
- Conditionnement :** Colis de 10.000 kg
- Liste des ingrédients :** Jambon de porc, sel, conservateurs (E-252 et E-250)
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|-------------------|
| porc | Espagne, Pays-Bas |

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

- Pays de transformation :** Espagne
- N° d'agrément :** ES 10.20793/Z
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 270
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 14/05/2024 17:30

N° de version : 6.2

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Spécialité tradi. garantie STG

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : Article sans TVA

Code nomenclature douanière : 02101981 - Viandes désossées de porcins [des espèces domestiques], séchées ou fumées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et leurs morceaux)

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

Atouts

Atout : Jambon Serrano, origine Espagne: grande qualité gustative
9 mois de séchage: jambon sec à la saveur affinée

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 dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

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 | | | | | | | |
| 1,006 | 241 | 12.6 | 4.3 | 0.7 | 0.5 | 1 | 30.6 | 4.1 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.43

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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Couche | 40 | 0 | 40 | Kilogramme | 4 | | |
| Palette | 400 | 400 | 400 | Kilogramme | 40 | 1200x800x1350 | |
| Colis | 10 | 10 | 10 | Kilogramme | | 540x360x130 | 98437005247300 |
| Kilogramme | 1 | 1 | 1 | Kilogramme | | | 8437005247307 |
| Pièce unitaire | 5 | 5 | 5 | Kilogramme | | | 8437005247307 |