



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