



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Jambon de Parme AOP 14 mois 7,5 kg env. La Grande Charcuterie
Descriptif produit :	Frais. Sous vide. Cru. Origine Italie. Jambon de porc sélectionné tiré du quartier arrière. Désossé. 14 mois minimum.
Conservation :	Frais, +0 À +7°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Sec, Traité en salaison
Conditionnement :	Colis de 15.000 kg
Liste des ingrédients :	cuisse de porc, sel.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
cuisse de porc	Italie

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

Pays de transformation :	Italie
Durée de vie totale du produit (jours) :	195
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 10/10/2023 16:23

N° de version : 5.7

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

Article : 131199

ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Labels : Appell. Origine Protégée AOP

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans gluten

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

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
Humidité	50 % (+-20%)		

Atouts

Atout : Appellation Jambon de Parme AOP, une origine reconnue à la filière maîtrisée, à valoriser sur les cartes !
Une sèche de 14 mois avec des saveurs et des arômes bien développés
La Grande Charcuterie vous propose des produits qui vous aideront à animer votre carte. Convivialité, bonne humeur et voyage culinaire seront les maîtres-mots de vos clients face à vos assiettes et planches de charcuteries appétissantes. Proposer un bel assortiment de charcuterie c'est véhiculer : une image généreuse et conviviale, un savoir-faire et une connaissance des produits. La Grande Charcuterie s'inscrit dans cette dynamique grâce à la qualité gustative supérieure de ses produits, assurée par des labels, des affinages précis et des origines chargées d'histoire.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 5 jours après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, défaire du sous-vides avant utilisation.

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							
1,108	266	18	6.5	0.01	0.01	0.01	26	5.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.44

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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
Palette	720	0	720	Kilogramme	48	1200x800x1020	
Couche	120	0	120	Kilogramme	8		
Pièce unitaire	7.5	0	7.5	Kilogramme			
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	15	15.79	15	Kilogramme		585x392x145	98004225951531