





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Jambon de dinde, traité en salaison, cuit
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cuit. Elaboré à partir de cuisse de dinde. Traité en salaisons. Forme rectangulaire, section 10 x 10 cm.
- Conservation :** Frais, +0 À +4°C
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Cuisse de dinde (origine : France) 60%, eau, sirop de glucose, protéine de pois, stabilisants : E451 et E450, dextrose, arômes naturels, épaississant : E407 et E410, saccharose, fibres végétales, sel, gélifiant : E425, antioxydant : E316, conservateur : E250, antioxydant : E301.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
dinde	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 85]
- N° d'agrément :** FR 85.215.003 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 90
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé

# Jambon de dinde VF 2,5 kg

Article : 155063

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme

**Labels :** Volaille Française VF

**Bio AB :**

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 16023119 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids >= 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des préparations ou conserves contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite, des saucisses,

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	78 %	SST	3.5 %

## Atouts

**Atout :** Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes !  
Produit sans porc adapté à de multiples cibles clients

## 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 :** Défaire du sous vide 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							
425	101	3.4	1	3.1	2.7	0	15	3.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.41

**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
Palette	480	517	192	Sachet	64	1200x800x1238	
Couche	60	0	24	Sachet	8		
Sachet	2.5	2.526	1	Sachet		235x100x100	3477000016053
Colis	7.5	7.767	3	Sachet		400x300x140	13477000016050