Jambon cuit supérieur DD VPF tranché 20 x 40 g

Article : 159460

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Jambon cuit supérieur découenné dégraissé
Descriptif produit :	Frais. Cuit. Porc origine France. Barquette de 800 g.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cuit, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 8.000 Barquette de 0.800 kg
Liste des ingrédients :	Jambon de porc, sel, dextrose, sirop de glucose, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium, arôme naturel.
Viande séparée mécaniquement (VSM) :	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 14]
N° d'agrément :	FR 14.752.020 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	31
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

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

Jambon cuit supérieur DD VPF tranché 20 x 40 g

Article : 159460

Labels : Le Porc Français VPF

Bio AB :

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

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 !
Appellation "supérieur" à mettre en avant sur les menus et les cartes
Un jambon déjà tranché pour un gain de temps

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 : prêt à l'emploi s'utilise 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							
487	116	3.6	1.5	0.8	0.8	0	20	2.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.56

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

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

Jambon cuit supérieur DD VPF tranché 20 x 40 g

Article : 159460

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
Barquette	0.8	0.811	1	Barquette		215x165x40	3325301004661
Couche	64	0	80	Barquette	10		
Colis	6.4	6.7	8	Barquette		390x236x195	03325301004661
Palette	320	358	400	Barquette	50	1200x800x1125	
Pièce	0.04	0	0.05	Barquette			

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