



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Jambon cuit supérieur découpé dégraissé

Descriptif produit : Frais. Sous vide.

Conservation : Frais, +0 À +4°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi, Cuit

Conditionnement : Colis de 16.000 kg

Liste des ingrédients : Jambon de porc (origine UE), sel, dextrose, bouillons (couennes et os de porcs, sel, extraits de légumes, épices et plantes aromatiques), arômes naturels, antioxydant: érythorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France, Espagne

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 13]

N° d'agrément : FR 13.074.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 35

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Préparations et conserves de jambons et de morceaux de jambons des animaux de l'espèce porcine domestique

Atouts

Atout : Appellation "supérieur" à mettre en avant sur les menus et les cartes
Un jambon déjà découenné et dégraissé pour un gain de temps
Une multitude d'utilisations à chaud comme à froid

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

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							
503	120	4	1.6	0.9	0.9	0.01	20	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 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	768	0	768	Kilogramme	48		
Couche	96	0	96	Kilogramme	6		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Colis	16	0	16	Kilogramme		490x275x205	93089739860024
Pièce unitaire	4	0	4	Kilogramme			3089739860007