




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 découenne dégraisse Label Rouge

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Viande de porc origine France.

Conservation : Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 13.000 kg

Liste des ingrédients : Jambon de porc, sel, dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium, épices et plantes aromatiques, conservateur : nitrite de sodium.
Traces de LACTOSE, GLUTEN, OEUFS, FRUITS A COQUE.

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) : 22]

N° d'agrément : FR 22.136.007 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 28

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Le Porc Français VPF, Label Rouge

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
PCL	20 (moy >=20 avec min 19)		

Atouts

Atout : Un jambon traditionnel de haute qualité Label Rouge.
Un jambon entrant dans le cadre de la loi Egalim
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 au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement 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							
559	133	5.6	2	0.4	0.4	0.01	20.3	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.63

Type de matières grasses : Aucune

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	78	0	78	Kilogramme	6		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	390	0	390	Kilogramme	30	1200x800x1150	
Colis	13	0	13	Kilogramme		489x279x200	93450790244366
Pièce unitaire	6.5	0	6.5	Kilogramme		255x230x155	3450794436009