




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 Bayonne IGP 12 mois Barquette 12 tranches 240 g

Descriptif produit : Frais.

Conservation : Frais, + 0° À + 8°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi, Cru

Conditionnement : Colis de 10.000 Barquette de 0.240 kg

Liste des ingrédients : Jambon frais origine France, sel de Salies de Béarn, sucre, conservateur : nitrate de potassium

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) : 64]

**N° d'agrément :** FR 64.510.003 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 90

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**Labels :** Indication géo. protégée IGP, Le Porc Français VPF

**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
SST	0.5 %	Nitrates	200 ppm
Nitrites	50 ppm	Humidité	60 %

## Atouts

**Atout :** Une sèche de 12 mois avec des saveurs et des arômes bien développés.  
Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos cartes !

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-8°C

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** 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							
1,031	247	15	5.9	0	0	0	28	4.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.87

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
Barquette	0.24	0.256	1	Barquette			3367824928307
Couche	28.8	0	120	Barquette	12		
Colis	2.4	2.56	10	Barquette		305x245x140	33678249283072
Palette	288	307.2	1200	Barquette	120	1200x800x1500	
Pièce unitaire	0.24	0	1	Barquette			3367824928307