



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 découenné dégraisse, tranché

**Descriptif produit :** Frais. Sous atmosphère. Barquette de 480 g. Conservation sans nitrite grâce à des extraits végétaux et antioxydants.

**Conservation :** Frais, +0° À +4°C

**Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cuit

**Conditionnement :** Colis de 10.000 Barquette de 0.480 kg

**Liste des ingrédients :** Jambon de porc origine France, bouillon (eau, protéines de porc, sel), sel, arômes naturels\*, dextrose, antioxydant : acide ascorbique. \*contient naturellement des polyphénols

**Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Jambon de porc	France
Eau	France
Sel	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 87]

**N° d'agrément :** FR 87.065.001 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 25

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 07/08/2023 15:37

N° de version : 4.0

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

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	18 système métrique (en cm)	Largeur de l'unité de consommation	21 système métrique (en cm)
Hauteur de l'unité de consommation	2.4 système métrique (en cm)	PCL	20 (selon CDU)
SST	1 % (selon CDU)		

## Atouts

**Atout :** Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés  
De la viande française labellisée Viandes de France (VPF)  
Une qualité supérieure et une conservation sans nitrite

## 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 de son emballage avant utilisation. Se travaille à froid comme à chaud. A consommer rapidement après ouverture.

## 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							
471	112	2.7	1	0.8	0.8	0	21	1.9

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

Rapport P/L : 7.78

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 33 - Viandes non hachée de porc, gibier et viande exotique > à 70% de matière première animale et ayant un P/L > à 1

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
Couche	48	0	100	Barquette	10		
Palette	528	591.5	1100	Barquette	110	1200x800x1866	
Colis	4.8	5.15	10	Barquette		387x231x156	13061432111287
Barquette	0.48	0.496	1	Barquette			3061432111280