



Photo non contractuelle, suggestion de présentation



## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Emincés de jambon de porc
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Sous vide. Cru. Origine France. Issu de porcs élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage dans des exploitations ayant une démarche reconnue équivalente à la certification environnementale niveau 2 (CE2). Sachet de 2 kg env.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	100% Emincés de jambon de porc
<b>Viande séparée mécaniquement (VSM) :</b>	non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 22, 38, 79]  
**N° d'agrément :** FR 22.093.001 CE, FR 79.246.002 CE, FR 38.341.005 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 13  
**Allergènes majeurs :** Aucun signalé  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté  
**Labels :** Le Porc Français VPF, Certif env 2/equiv reconnue, FSA après sevrage  
**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 :** 02031955 - Viandes désossées de porcins domestiques, fraîches ou réfrigérées (à l'excl. des poitrines [entrelardés] et des morceaux de poitrines)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	2,000 (+/- 200g)	Calibre	15 (10/20g (60% dans calibre))

## Atouts

**Atout :** Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés  
De la viande française labellisée VPF et issue de filière sans antibiotique dès la fin du sevrage  
Un produit issu d'une démarche reconnue équivalente CE2 (label officiellement reconnu Egalim)

## 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 :** A poêler, en sauteuse, au wok, à rôtir au four.

## 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							
541	129	4.8	2	0.5	0.1	0.01	21	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.38

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	32	0	32	Kilogramme	8		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3061432112713
Palette	320	363	320	Kilogramme	80	1200x800x1500	
Colis	4	4.256	4	Kilogramme		390x290x135	93273625838390
Sachet	2	2.018	2	Kilogramme			3061432112713