

Jambon cuit supérieur DD au torchon 8 kg env.

Article : 247216



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 torchon supérieur DD

Descriptif produit : Frais. Sous vide. Cuit au bouillon.

Conservation : Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Cuit, Traité en salaison

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) : 75

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 03/08/2022 19:50

N° de version : 1.2

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

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 : 16024110 - 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 cuit au torchon avec un bon goût de bouillon
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 : prêt à l'emploi, s'utilise froid comme chaud

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							
466	111	3	1.2	0.9	0.9	0.01	20	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.67

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
Couche	96	0	96	Kilogramme	6		
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	768	798.24	768	Kilogramme	48		
Colis	16	0	16	Kilogramme		490x275x205	93089739846011
Pièce unitaire	8	0	8	Kilogramme			3089739846001