



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 avec couenne

Descriptif produit : Frais. Sous vide.

Conservation : Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 15.800 kg

Liste des ingrédients : Jambon de porc 73%, couenne et gras de porc, eau, sel, dextrose, arômes naturels, bouillon de porc, antioxydant: érythorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium

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) : 35]

N° d'agrément : FR 35.022.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 42

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Jambon cuit supérieur AC VPF 7,9 kg env.

Article : 248875

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate 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
SST	1 % (<= 1%)		

Atouts

Atout : Une origine reconnue à la filière maîtrisée qui favorise la proximité de l'amont et le développement économique français. A valoriser sur vos menus et cartes ! Appellation "supérieur" à mettre en avant sur les menus et les cartes

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							
653	156	9.2	3.2	0.4	0.4	0	18	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.96

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	237	0	237	Kilogramme	15		
Palette	711	776	711	Kilogramme	45	1200x800x1290	
Colis	15.8	16	15.8	Kilogramme		438x246x189	93700133917298
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			3700133917295
Pièce unitaire	7.9	0	7.9	Kilogramme			3700133917295