



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mini jambonneau cuit doré VPF
- Descriptif produit :** Frais. Jambonneau arrière de porc avec os, cuit et doré. Barquette de 12 pièces, soit 1,8 kg.
- Conservation :** Frais, +0° À +4°C
- Etat de préparation :** Cuit, Traité en salaison
- Conditionnement :** Colis de 2.000 Barquette de 1.800 kg
- Liste des ingrédients :** Jambonneau de porc, gras de porc, couenne de porc, sel, dextrose, arômes naturels, sucre caramélisé, 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) : 30

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

Labels : Le Porc Français VPF
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 : 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 !
Produit cuit pour une mise en œuvre rapide et sans perte à la remise en température, compatible avec la liaison différée

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							
566	135	5	1.7	0.8	0.8	0.01	21.6	2.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.32

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
Palette	201.6	252.4	112	Barquette	56	1200x800x1165	
Couche	28.8	0	16	Barquette	8		
Barquette	1.8	1.86	1	Barquette		280x184x120	3325300007304
Colis	3.6	4.1	2	Barquette		352x277x145	13325300007301