

Jambon truffé coupé Union européenne pièce ~4KG Gianni Negrini

Article : 254027



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Frais, +2/+5
Conditionnement :	Colis de 1.000 Pièce unitaire de 4.000 kg
Liste des ingrédients :	Cuisse de porc 86%, eau, sel, féculé de pomme de terre, dextrose, stabilisant (carraghénane), saccharose, exhausteur de goût (glutamate monosodique), épices, arôme, truffe noire (<i>Tuber aestivum</i>) 1%, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite).
Pays de transformation :	Italie
Durée de vie totale du produit (jours) :	180
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	1602.4199 - Préparations de viande, de poissons, de crustacés, de mollusques, d'autres invertébrés aquatiques ou d'insectes - Autres préparations et conserves de viande, d'abats, de sang ou d'insectes - de l'espèce porcine - jambons et leurs morceaux - Hors jambon en boîtes - Hors importés dans les limites du contingent tarifaire (c. n° 6)

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							
644	154	8	3	0.7	0.7		19.7	2.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.46

Type de matières grasses : Aucune

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	40	0	10	Pièce unitaire	10		
Colis	4	0	1	Pièce unitaire			
Palette	280	0	70	Pièce unitaire	70		
Pièce unitaire	4	4.1	1	Pièce unitaire			