

Jambon cuit Valpaduse Union européenne pièce ~8KG Gianni Negrini

Article: 262442



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

N° de version: 4.2

Caractéristiques générales

Conservation: Frais, +2/+5

Conditionnement : Colis de 1.000 Pièce unitaire de 8.000 kg

Liste des ingrédients : Cuisse de porc 83%, eau, sel, fécule de pomme de terre, dextrose, stabilisant

(carraghénane), saccharose, exhausteur de goût (glutamate monosodique), épices, arôme, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium).

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)



Jambon cuit Valpaduse Union européenne pièce ~8KG Gianni Negrini

Article: 262442

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g												
Energie		Matières grasses	Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel				
kJ	kcal	(en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)				
648	155	9.8	6.9	0.8	0.8		16	2.2				

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 1.63

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	48	0	6	Pièce unitaire	6		
Colis	8	0	1	Pièce unitaire			
Palette	336	0	42	Pièce unitaire	42		
Pièce unitaire	8	8.2	1	Pièce unitaire			

N° de version: 4.2