Jambon de Parme avec os 20 mois AOP pièce unitaire environ 10KG Galloni

Article : 264407

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Colis d'une pièce de 10kg
Conservation :	Frais, Max. 20°C
Conditionnement :	Colis de 1.000 Pièce unitaire de 10.000 kg
Liste des ingrédients :	Jambon de parme (porc)
Pays de transformation :	Italie
Durée de vie totale du produit (jours) :	600
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	0210.1199 - Viandes et abats comestibles - Viandes et abats comestibles, salés ou en saumure, séchés ou fumés; farines et poudres, comestibles, de viandes ou d'abats - viandes de l'espèce porcine - jambons, épaules et leurs morceaux, non désossés - Hors de sangliers - Hors importés dans les limites du contingent tarifaire (c. n° 6)

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

Jambon de Parme avec os 20 mois AOP pièce unitaire environ 10KG Galloni

Article : 264407

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							
1,113	267	18	6.1	0.5	0		26	4.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.44

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
Pièce unitaire	10	11	1	Pièce unitaire			
Colis	10	22	1	Pièce unitaire			
Couche	200	0	20	Pièce unitaire	20		
Palette	600	2200	60	Pièce unitaire	60		

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