



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Jambon d'Ardenne (avec couenne) fumé IGP 3.5kg

Descriptif produit : Jambon cru fumé.

Conservation : Frais, +0° À +4°C

Etat de préparation : Sec, Fumé, Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 7.000 kg

Liste des ingrédients : Viande de porc, sel, épices, dextrose, sucre, antioxydant: E301; conservateurs: E250, E252; fumée.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
porc	France, Belgique, Espagne
Sel nitrité	Allemagne
Mix de saumure	Allemagne

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : Belgique

N° d'agrément : BE B124 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 10/10/2023 16:20

N° de version : 3.3

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

Durée de vie totale du produit (jours) :	120
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Indication géo. protégée IGP
Bio AB :	
Régimes particuliers :	Sans gluten
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	02101131 - Jambons et morceaux de jambons, non désossés, de porcins [des espèces domestiques], séchés ou fumés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	62 % (+/-7.5)	SST	1 % (max. 1)
pH	5.67 (5.50 > 5.80)	Aw	0.917 (0.900 > 0.930)

Atouts

Atout : Un produit IGP de tradition belge.
Variez vos assortiments de charcuteries grâce au jambon d'Ardenne fumé.
La Grande Charcuterie vous propose des produits qui vous aideront à animer votre carte. Convivialité, bonne humeur et voyage culinaire seront les maîtres-mots de vos clients face à vos assiettes et planches de charcuteries appétissantes. Proposer un bel assortiment de charcuterie c'est véhiculer : une image généreuse et conviviale, un savoir-faire et une connaissance des produits. La Grande Charcuterie s'inscrit dans cette dynamique grâce à la qualité gustative supérieure de ses produits, assurée par des labels, des affinages précis et des origines chargées d'histoire.

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
- Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 5 jours après ouverture
- Mise en œuvre :** Prêt à l'emploi, trancher en fonction des besoins.

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							
761	182	10	3.7	1	1	0.01	22	5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.20

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	56	0	56	Kilogramme	8		
Colis	7	0	7	Kilogramme		285x185x165	
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Palette	560	0	560	Kilogramme	80	1200x800x1850	
Pièce unitaire	3.5	0	3.5	Kilogramme			5410469041332