



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Jambon de dinde cuit, traité en salaison
- Descriptif produit :** Frais. Sous vide. Cuit. Origine UE. Elaboré à partir de cuisse de dinde. Traité en salaisons. Forme rectangulaire, section 10 x 10 cm.
- Conservation :** Frais, 0°C/+4°C
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Cuisse de dinde (origine : UE) 60%, eau, sirop de glucose, protéine de pois, stabilisants : E451 et E450, dextrose, arômes naturels, épaississant : E407 et E410, saccharose, fibres végétales, sel, gélifiant : E425, antioxydant : E316, conservateur : E250, antioxydant : E301.
- Viande séparée mécaniquement (VSM) :** non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Cuisse de dinde	France, Union Europ., Espagne

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 85]
- N° d'agrément :** FR 85.215.003 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 90
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Gluten, Lait, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16023119 - Préparations et conserves de viande ou d'abats de dinde [des espèces domestiques], contenant en poids \geq 57% de viande ou d'abats de volailles (à l'excl. des préparations ou conserves contenant exclusivement de la viande de dinde non cuite, des saucisses,

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
HPD	78 %	SST	3.5 %

Atouts

Atout : Produit sans porc adapté à de multiples cibles clients.

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 : Défaire du sous vide avant l'utilisation, se travaille à froid comme à chaud.

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							
425	101	3.4	1	3.1	2.7	0	15	3.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.41

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
Sachet	2.5	2.536	1	Sachet		235x100x100	3477000006023
Colis	7.5	7.608	3	Sachet		400x300x140	
Couche	60	0	24	Sachet	8		
Palette	480	486.912	192	Sachet	64	1200x800x144	