

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Jambon cuit standard, découenné, dégraissé, conditionné sous vide.

Saveur / Goût	Caractéristique du jambon cuit	Tolérance(s)	/
Texture	Caractéristique du jambon cuit	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

Calibre: Tranches non calibrées

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC 32 jours entre 0°C et + 4°C
Après ouverture, conserver entre 0°C et +4°C et consommer rapidement.

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi.

INGREDIENTS

Jambon de porc (67% minimum), eau sel, sirop de glucose, bouillon de porc, plasma de porc, arômes, dextrose, stabilisants : E450, E451, gélatine F de porc, gélifiant : E407, antioxydants : E316, E301, conservateur : E250, chlorure de potassium. Bouillon : eau, gélatine G de porc, arôme, épices et aromates, sel, dextrose, antioxydant : E315.

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	OUI	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	OUI	Contient de la présure animale	NON		

- **Origine produit fini:** France - **Estampille sanitaire:** FR 56 140 006 CE - **Code emballer:** EMB 56140 A

- **Origine de la viande:** UE

- **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	488	Energie (kcal)	116
Matières grasses (g)	4	dont acides gras saturés (g)	2
Glucides (g)	3	dont sucres (g)	2,5
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	17
Sel (g)	2,2		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile (FAM)	< 1 000 000 ufc/g	FAM/flore lactique (si FAM NC)	< 100
Staphylocoques coagulase positive	< 100 ufc/g	ASR	< 30 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Escherichia coli Béta glucuronidase +	< 10 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25 g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE de environ 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Plastique transparent - Film supérieur et inférieur en PA/PE	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730031077	/	/
Poids net (Kg)	1 kg	9,00	378
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,02	9,49	413
Dimensions L x l x h (mm)	230 x 100 x 40	500 x 280 x 192	1200 x 800 x 1500
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	378	6	7	42

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.