



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Chutes de jambon cuit de qualité supérieure, congelées

Goût : caractéristique du jambon cuit, sans acidité

Forme : chutes de tranche

Texture : tendre

Calibre : sachet de 2kg minimum

Composition : jambon frais de porc, bouillons (eau, os de porc, viande de porc, sel, céleri, plantes aromatiques, épices), dextrose, oignon frit (oignon, huile de tournesol), arômes, sucre, gélatine de porc, extrait de romarin, antioxydants (E316, E301), conservateur E250.

Allergènes : céleri

Contamination croisée : aucune

OGM : NON



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

FTAM	< 10 000 000
Entérobactéries	< 1 000
ASR à 46°C	< 300
Salmonelle	Abs dans 25gr
Listeria	Abs dans 25gr

VALEURS NUTRITIONNELLES (sur 100gr)

Energie	132 Kcal / 556 Kjoule
Glucides	0.8%
Lipides	5%
dont acides gras saturés	1.5%
Protéines	21%
Sodium	0.8%

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 18 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 72 heures

Sachet ouvert : 24 heures

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler le produit en chambre froide positive à +4°C pendant 24 heures. Garnir vos pizzas.

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	Carton cagette
Code article	081JAMB2
Gencod EAN13	3520730009540
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	FR 85 182 003 CE

Inscription n° de lot	Carton + sachet
Inscription DLUO	Carton + sachet
EAN128	Carton + palette

PCB (nombre de pièces/carton)	2 sachets de 2kg
Emballage primaire	Poche plastique bleu
Poids net carton (kg)	4.00
Poids brut carton (kg)	4.26
Dimensions cartons (mm)	390 * 235 * 112
Palettisation	140 colis (14 couches de 10)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	621
Dimensions palette (cm)	80*120