

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Jambon cru Italien, obtenu à partir de cuisses de porc désossées.
 Produit frais, emballé sous vide.

Saveur / Goût	Viande de porc affinée	Tolérance(s)	/
Texture	Tendre	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

Calibre: Entre 6 et 7 kg

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à +10°C

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi.
 Produit à trancher.

INGREDIENTS

Viande de porc, sel, conservateur: E252.

Allergène(s): Aucun.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	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: Italie - **Etsampille sanitaire:** Producteur IT 1293L / Désosseur IT1072CE
- Origine de la viande: UE
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	940
Matières grasses (g)	13
Glucides (g)	<0,2
Fibres alimentaires (g)	/
Sel (g)	5

Energie (kcal)	225
dont acides gras saturés (g)	4,5
dont sucres (g)	<0,2
Protéines (g)	27

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 100 000 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g

Escherichia coli	< 100 ufc/g
Salmonella spp	Absence dans 25g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE de env. 6.5 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Plastique PVDC	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730016920	/	/
Poids net (Kg)	6,5 kg environ	13,00	520
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	6,556	14,01	585
Dimensions L x I x h (mm)	variable	390 x 590 x 130 / 390 x 590 x 150	1200 x 800 x 1450 / 1200 x 800 x 1650
EAN 128	/	OUI	NON
Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette
	80	4	10
		Cartons / palette	
		40	

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