

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Jambon Italien San Daniele DOP, désossé, affiné 15 mois.
Produit conditionné sous vide.

Saveur / Goût	Typique du jambon San Daniele	Tolérance(s)	/
Texture	Ferme et fondante	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 180 jours entre +2° C et +7° C

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Servir en tranches, après enlèvement de la couenne.

INGREDIENTS

Cuisse de porc italien, Sel de mer.

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 - Estampille sanitaire: IL 693 L
- Origine de la viande: Italie
- Label(s) qualité: DOP (Denominazione di Origine Protetta).

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1145	Energie (kcal)	275
Matières grasses (g)	19	dont acides gras saturés (g)	6,5
Glucides (g)	0	dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	26
Sel (g)	4,4		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Salmonella Spp	Absence dans 25 g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	Coliformes	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE de env. 7.5 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film en plastique PC, étiquette PP	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730032166	/	/
Poids net (Kg)	7,5 kg (min: 6 kg ; max: 9 kg)	15,00	600
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	15,73	647
Dimensions L x l x h (mm)	400 x 300 x 100	565 x 380 x 140	1200 x 800 x 1550
EAN 128	/	NON	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		80	4	10

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