

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Jambon cuit standard, découenné, dégraissé, conditionné sous vide

<b>Poids du produit</b>	1kg	<b>Tolérance :</b>	poids variable
<b>Dimensions</b>	230x100x40mm	<b>Tolérance :</b>	/
<b>Saveur/Goût</b>	Caractéristique du jambon cuit	<b>Tolérance :</b>	/
<b>Texture</b>	Caractéristique du jambon cuit	<b>Tolérance :</b>	/

**CONSEILS DE CONSERVATION**

DLC :	32		
	Primaire	Secondaire	Tertiaire
<b>Durée de conservation</b>	32 jours	Après ouverture à consommer rapidement	/
<b>Température de Conservation °C</b>	Entre 0 et +4°C	Conservation entre 0 et +4°C	/
<b>Méthode de conservation</b>	A conserver entre 0 et +4°C	Au frais	/

**Ingrédients :**

Jambon de porc (UE) (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, arômes, épices et aromates, sel, dextrose, antioxydant : E315



**Allergènes :** aucun  
**Contamination croisée :** aucune

**Soumis à étiquetage OGM :** Non  
**Produit ionisé :** Non  
**Convient à une alimentation Halal :** Non  
**Produit certifié Halal:** Non  
**Convient à une alimentation Végétarienne :** Non

**CONSEILS D'UTILISATION**

Produit prêt à l'emploi.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)**

<b>Energie</b>	488 kJ	/	116 kcal
<b>Matières grasses</b>	4		g
<b><i>Dont acides gras saturés</i></b>	2		g
<b>Glucides</b>	3		g
<b><i>Dont sucres</i></b>	2,5		g
<b>Protéines</b>	17		g
<b>Sel</b>	2,2		g

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Flore aérobique mésophile (FAM)	< 1 000 000/g
FAM / flore lactique (si FAM NC)	< 100
Staphylocoques coagulase positive	< 100/g
ASR	<30/g
L.monocytogenes	absence /25g
E.coli β glucuronidase +	<10/g
Salmonelle	absence /25g

**INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE**

Unité de vente	CARTON	SACHET	
Code article	3020JAMCHU		PCB (nombre de pièces/carton)
Gencod EAN13 ou 14	3520730031077		9 sachet(s) de 1 Kg environ
Origine produit	France		Emballage primaire
Code emballeur / Estampille sanitaire	EMB 56140A / FR 56.140.006 CE		Plastique transparent - Film supérieur et inférieur en PA/PE
Code de nomenclature douanière	1602411000		Poids net carton (kg)
Inscription n° de lot	Sur étiquette produit, colis, palette		9,00
Inscription date de production	Date de production = n° de lot		Poids brut carton (kg)
EAN128	Carton	Oui	9,49
		Palette	Dimensions cartons (L x l x h en mm)
		Non	500 x 280 x 192
			Palettisation
			42 cartons (7 couches de 6 cartons)
			Poids brut palette (kg) (palette comprise)
			413
			Dimensions palette (L x l x h en cm)
			120 x 80 x 150

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