

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Jambon sec supérieur Italien.
Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

Saveur / Goût	Franc et caractéristique du jambon sec supérieur italien	Tolérance(s)	/
Texture	Ferme et tendre à la fois, fondante en fin de mastication	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: 24 tranches

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 90 jours entre +2°C et +7°C
Après ouverture, conserver entre +2°C et +7°C et consommer dans les 2 jours.

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à être consommé

INGREDIENTS

Jambon de porc, sel.

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:** IT 299 L CE
- **Origine de la viande:** UE
- **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	925	Energie (kcal)	221
Matières grasses (g)	13	dont acides gras saturés (g)	4,6
Glucides (g)	< 0,5	dont sucres (g)	< 0,5
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	26
Sel (g)	5,3		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelle	Absence dans 25g	Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
-------------------	------------------	-------------------------------	-------------

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 sachets		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Barquette en PET / PE EVOH PE	Carton	/
EAN 13 ou 14	8007975022916	88007975022912	/
Poids net (Kg)	320 g	1,92	317
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	340 g	2,19	386
Dimensions L x l x h (mm)	240 x 195 x 18	261 x 211 x 159	1200 x 800 x 1893
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		990	15	11

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