

CHUTE DE JAMBON SUPERIEUR

PRODUIT

| | |
|------------------------|---|
| Dénomination: | Chute de jambon supérieur A/C |
| Composition: | Jambon origine UE, conservateur : E250, dextrose, sel, saccharose, anti-oxydant : E316, E301, arômes naturels, arôme |
| DLC commercial: | LS : 15 jours TRAD: VRAC: |
| Description: | Le jambon supérieur se présente sous forme d'un bloc à trancher de couleur rose gris. Sa texture est moelleuse et sa fibre de viande bien perçue. |



Le jambon supérieur est préparé à partir du membre postérieur désossé, dégraissé et dénervé du porc. Il est traité en salaison puis cuit au four

CARACTERISTIQUES

| | | |
|---|------------------------|-------------------|
| Chimiques Critères définis par le code des usages de la charcuterie | PCL | : min 18% |
| | Sucres Solubles Totaux | : ≤ 1% |
| | | |
| | | |
| Microbiologiques | Staphylocoques | : <100 germes / g |
| | Salmonelles | : Absence / 25g |
| | Listeria monocytogene | : Absence / 25g |
| | E coli | : <100 germes / g |

SECURITE ALIMENTAIRE

| | |
|-------------------|-----------------------------------|
| Ionisation | Produit non ionisé |
| OGM | Absence d'ingrédients issus d'OGM |
| Allergènes | Aucun allergène majeur |

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

| | |
|------------------------------|------------|
| Valeur énergétique(KJ) | 470 |
| Valeur énergétique(Kcal) | 112 |
| Matières grasses (g) | 3,5 |
| dont acides gras saturés (g) | 1,3 |
| Glucides (g) | 0 |
| dont sucres (g) | 0 |
| Protéines (g) | 20 |
| Sel (g) | 1,8 |

USAGE

| | |
|--|------------------------------------|
| Température de conservation | Produit à conserver entre 0 et 4°C |
| Utilisation prévisible attendue | A consommer en l'état |



CHUTE DE JAMBON SUPERIEUR

RAYON TRAD

| | |
|----------------------|--|
| Dénomination: | |
| PLU: | |
| Code EAN: | |

| | |
|----------------------|--|
| Dénomination: | |
| PLU: | |
| CODE EAN: | |

| | |
|----------------------|--|
| Dénomination: | |
| PLU: | |
| CODE EAN: | |

| | |
|----------------------|--|
| Dénomination: | |
| PLU: | |
| CODE EAN: | |

| | |
|----------------------|--|
| Dénomination: | |
| PLU: | |
| CODE EAN: | |

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

| | |
|----------------------|--|
| Dénomination: | Chute de jambon supérieur en barquette sous atmosphère protectrice |
| PLU: | 769 |
| Code EAN: | 2 440 565 |

| | |
|----------------------|--|
| Dénomination: | |
| PLU: | |
| CODE EAN: | |

| | |
|----------------------|--|
| Dénomination: | |
| PLU: | |
| CODE EAN: | |

| | |
|----------------------|--|
| Dénomination: | |
| PLU: | |
| CODE EAN: | |

| | |
|----------------------|--|
| Dénomination: | |
| PLU: | |
| CODE EAN: | |

