

PRODUIT

Dénomination:	Jambon charcutier
Composition:	Jambon de porc origine France, sel, conservateur : nitrite de sodium, dextrose, saccharose, antioxydants : E316 et E301, arômes naturels, arôme
DLC commercial:	LS : TRAD: 15 jours VRAC: 15 jours
Description:	Le jambon charcutier est préparé à partir du membre postérieur désossé, dégraissé et dénervé du porc. Il est traité en salaison, il est entouré d'un filet et subit une maturation d'une semaine avant une cuisson dans un bouillon.



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.

CARACTERISTIQUES

Chimiques

Critères définis par le code des usages de la charcuterie

PLC	: $\geq 20\%$
Sucres Solubles Totaux	: $\leq 1\%$

Microbiologiques

Staphylocoques	: <100 germes / g
Salmonelles	: Absence / 25g
Listeria monocytogénèses	: Absence / 25g
E coli	: <100 germes / g

SECURITE ALIMENTAIRE

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

USAGE

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

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
Proteines (g)	20
Sel (g)	1,8



JAMBON CHARCUTIER

RAYON TRAD

Dénomination: Jambon charcutier sous vide

PLU: 2201

Code EAN: 2340572

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination: Jambon blanc charcutier x 3 tranches sous atmopshère protectrice

PLU: 733

Code EAN: 2 440 515

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

