

JAMBON CUIT AVEC SON OS AU BOUILLON

PRODUIT

Dénomination:

Jambon cuit avec son os au bouillon (os scié et dégougé)

Composition:

Jambon de porc origine France, sel, conservateur: nitrite de sodium, dextrose, saccharose, antioxydants: E316, E301, arômes naturels, arôme

DLC

commercial:

LS :

TRAD: 15 jours

VRAC: 7 jours

Description:

Le produit se présente sous forme d'un bloc à trancher, de couleur rose. Le goût du jambon n'est pas masqué par un assaisonnement trop intense. Il est peu salé. La texture est moelleuse, mais la fibre de viande est bien perçue.



Le jambon cuit à l'os est préparé à partir du membre postérieur du porc, non désossé (avec tibia et fémur), non découenné. Il est traité en salaison puis cuit au bouillon. L'os est dégougé, scié et remis en place avant la cuisson

CARACTERISTIQUES

Chimiques

Critères définis par le code des usages de la charcuterie

PLC	: ≥ 20%
Sucres Solubles Totaux	: ≤ 1%

Microbiologiques

Staphylocoques	: <100 germes / g
Salmonelles	: Absence / 25g
Listeria monocytogénésés	: 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)	598
Valeur énergétique(Kcal)	142
Matières grasses (g)	4,4
dont acides gras saturés (g)	1,7
Glucides (g)	0,6
dont sucres (g)	0,6
Proteines (g)	25
Sel (g)	2,3



JAMBON CUIT AVEC SON OS AU BOUILLON

RAYON TRAD

Dénomination: Jambon cuit à l'os environ 6,5kg sous vide

PLU: 655

Code EAN: 2340563

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination:

PLU:

Code EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

