

JAMBONNEAU CUIT AU BOUILLON

PRODUIT

Dénomination: Jambonneau cuit au bouillon

Composition: Jarret de porc Français, bouillon (eau, oignon, sel, épices, arômes), conservateur : sel nitrité

DLC commercial: LS : 18 jours
TRAD: 15 jours

VRAC:

Description: Le jambonneau se présente sous forme d'un bloc tronconique, recouvert de gras de couenne. Sa texture est moelleuse.



Produit préparé à partir de jarrets de porc traités en salaison puis cuits au bouillon.

CARACTERISTIQUES

Chimiques

Critères définis par le code des usages de la charcuterie

Sucres Solubles Totaux : ≤ 1%

Humidité du produit dégraissé (HPD) : ≤ 75%

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

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)	653
Valeur énergétique(Kcal)	155
Matières grasses (g)	6,5
dont acides gras saturés (g)	2,2
Glucides (g)	0
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	28
Sel (g)	2,2



JAMBONNEAU CUIT AU BOUILLON

CONDITIONNEMENT

RAYON LS

Dénomination: Jambonneau x1 pièce 250g environ sous vide

PLU: 712

Code EAN: 2 440 530

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

RAYON TRAD

Dénomination: Jambonneau x1 900g environ sous vide

PLU: 210

Code EAN: 2740450

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

Dénomination:

PLU:

CODE EAN:

