

JAMBONNEAU CUIT AU BOUILLON PANE

PRODUIT

Dénomination:	Jambonneau cuit au bouillon pané
Composition:	Jarret de porc Français, bouillon (eau, oignon, sel, épices, arômes), conservateur : sel nitraté, chapelure (BLE)
DLC commercial:	LS : TRAD: 15 jours VRAC:
Description:	Le jambonneau se présente sous forme d'un bloc tronconique, recouvert de gras de couenne auquel on ajoute de la chapelure. 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	Céréale et produits dérivés contenant du gluten

Nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique(KJ)	771
Valeur énergétique(Kcal)	183
Matières grasses (g)	6,6
dont acides gras saturés (g)	2,4
Glucides (g)	3
dont sucres (g)	0
Protéines (g)	28
Sel (g)	2,3

USAGE

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



JAMBONNEAU CUIT AU BOUILLON PANE

RAYON TRAD

Dénomination: Jambonneau conditionné par 5 sous atmosphère protectrice
PLU: 221
Code EAN: 2300049

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:

