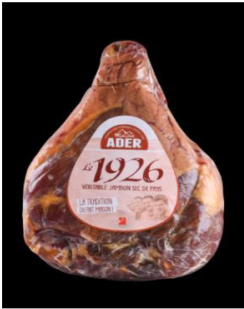




	FICHE TECHNIQUE	Créer le : 24/03/2022
	Jambon sec sans sel nitrifié ajouté	Modifié le : 20/02/2023

DONNEES PRODUITS

Code article marché : V.13.2 Code fournisseur : 152	  													
Code produit	152													
Dénomination produit	Jambon sec sans sel nitrifié ajouté													
Marque commerciale	Maison Ader													
Composition	Jambon de porc, sel													
Origine	Viande de porc origine : France													
Allergènes	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Présence dans le produit	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Présence sur site	O	N	O	N	N	N	O	N	O	N	N	O	N	N
Classification du produit	Charcuterie sèche													
Estampille sanitaire	FR 65 452 001 CE													
DLC / DDM	Jambon entier : 120 jours 1/4 jambon : 60 jours Tranché : 45 jours													
Conservation	Jambon entier et 1/4 : à conserver à une température < à 18°C Jambon tranché : à conserver entre 0 et 4°C													
Condition d'utilisation	A consommer en l'état													

DONNEES LOGISTIQUES

Unité de vente	Pièce
Type de conditionnement	Sous-vide ou barquette (tranché)
Poids moyen du produit (kg)	Jambon entier : 5,5kg 1/4 : 0,9 kg Jambon tranché : 4T (0,130kg), 6T (0,2kg)
Emballage	Colis
Nombre d'unités par colis	Selon commande client
Dimension colis (Longueur x Largeur x Hauteur) - selon qtté commandée	Selon commande client
Nombre de colis par palettes	Selon commande client
EAN 13	Selon référence
EAN poids variable	Selon référence

ATTESTATION NON OGM / NON IONISATION

OGM	Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes d'organismes génétiquement modifiés, n'est pas issu d'OGM, et n'est donc pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.
Ionisation	Ce produit n'est pas ionisé, et ne contient d'ingrédients ionisés.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Les caractéristiques microbiologiques sont conformes aux critères de la FCD (Fédération du commerce et de la distribution)

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Les caractéristiques physico-chimiques sont conformes aux critères du code des usages de la charcuterie.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

Energie	1088	kJ
	260	kcal
Glucides	<0,5	g
<i>dont sucres</i>	<0,5	g
Matières grasses	14	g
<i>dont acides gras saturés</i>	5,6	g
Protéines	34	g
Sel	5,2	g