

JAMBON BLANC 20 TRANCHES 1KG

Jambon cuit supérieur

Description

Membre postérieur du porc sans jarret, désossé, saumuré cuit

Composition

Jambon de porc, sel, dextrose, bouillon, arômes naturels, conservateur : E250, antioxydant : E316.

Critères microbiologiques selon le règlement CE n°1441/2007

E.Coli < 10 ufc/g	Staphylocoque à coagulase + < 100 ufc/g	Clostridium Perfringens < 10 ufc/g	Salmonelle Absence /25g	Listéria -1 /25g
----------------------	---	--	----------------------------	---------------------

Critères physico-chimiques selon le code des usages de la charcuterie

SST < 1	P205 aj Absence	PCL > 20		
------------	--------------------	-------------	--	--

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie 434 kJ 103 kcal	Matières grasses 2,00 g dont AG saturés 0,70 g	Glucides 0,60 g dont sucres 0,57 g	Protéines 20,60 g	Sel 2,10 g
-------------------------------	---	---	----------------------	---------------

Conditionnement

Conditionné sous atmosphère modifiée

Poids

1 Kg

Conservation

DLC (garantie réception) : 28 jours

Entre 0°C et +4°C

Durée de vie après ouverture : à consommer rapidement

OGM / Ionisation

Non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
N'a subi aucun traitement ionisant

Allergènes

Absence