



JAMBON BLANC A/C MONTBERTAIN S/Vide

JAMBON CUIT SUPERIEUR A.C LE MONTBERTAIN

VPF - fabrication artisanale - élaboré à partir de porc né et élevé en Pays de Loire

ELABORE EN FRANCE A PARTIR DE VIANDES FRANCAISES



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DES PRODUITS

Caractéristiques chimiques

(selon Code des Usages)

Sucres Solubles Totaux : $\leq 1\%$

PCL : moyenne $\geq 20\%$

Caractéristiques microbiologiques

(plan de contrôle interne)

Listeria : absence dans 25g

Anaérobies sulfito-réducteurs : < 30 ufc/g

Entérobactéries : < 50 ufc/g

Attestations de présence/absence

- ce produit n'est issu ni ne contient aucun ingrédient issu d'OGM et n'est donc pas soumis aux obligations d'étiquetage visées par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003

- ce produit n'est pas ionisé ni ne contient aucun ingrédient ionisé

- présence d'allergène (selon directive 2003/89/CE) : néant

Allergènes présents sur le site : lait, œufs, céréales contenant du gluten, sulfites, céleri, moutarde, fruits à coques, soja, poisson, crustacés

PRESENTATION

CODE ARTICLE	POIDS (kg)	FIXE / VARIABLE	COLISAGE	DLC (départ usine)	EAN
108001	8.25	Poids variable	1 / Colis	21 jours	3466143947225

ETIQUETAGE

INGREDIENTS: JAMBON DE PORC, SEL, SIROP DE GLUCOSE, AROMES (arômes naturels), DEXTROSE, CONSERVATEURS: E250-E301, PLANTES AROMATIQUES.

A CONSOMMER DANS LES 3 JOURS APRES OUVERTURE.

FABRICATION ARTISANALE

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g							
Energie (KCal)	Energie (KJ)	Matières grasses (g)	Dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)
131	552	5.1	1.79	0.1	0.1	21.4	1.82

Conditions de conservation : A conserver entre 0 et +4°C

DLC,

Numéro d'agrément : FR 44.102.002 CE

Numéro de lot

Logo Le Porc Français