

Désignation : JAMBON DE SAVOIE SUPERIEUR 7 MOIS DESOSSE RECONSTITUE NATURE	Fournisseur : LA MAISON DU JAMBON Bons en Chablais
---	---

Dénomination	Jambon de Savoie - Supérieur 7 mois - Désossé reconstitué - Sous vide Nature		
Composition	Ingrédients : jambon de porc, sel, poivre, sucre, conservateur : salpêtre.		
OGM	Absence de produits issus d'OGM		
Allergènes majeurs - liste officielle CEE	Les ingrédients ou composants suivants sont contenus dans la recette	Oui	Non
	Céréales contenant du gluten (dérivés)		X
	Crustacés et produits à base de crustacés		X
	Œufs et produits à base d'œufs		X
	Poissons et produits à base de poissons		X
	Arachide et produits à base d'arachide		X
	Soja et produits à base de soja		X
	Lait et produits à base de lait		X
	Fruits à coque et dérivés		X
	Céleri et produits à base de céleri		X
	Moutarde et produits à base de moutarde		X
	Graines de sésame et produits à base de sésame		X
	Sulfites de + de 10 ppm		X
	Lupin		X
Mollusques		X	
Origine des ingrédients	(traçabilité complète de la matière 1^{ère} jusqu'au produit fini) Abattoirs agréés CEE - Transformateur agréé CEE		
Process de mise en œuvre 7 mois	Réception des jambons frais - Salage au sel sec - Repos - Etuvage - Séchage - Panage - Affinage - Lavage.		
➤ Critères Physicochimiques	SST ≤ 1 %		
➤ Critères Bactériologiques	Salmonelle : absence/25g - Listeria : <100g/g - E.Coli : <10/g		
DLUO :	60 jours garantis client		
Présentation du produit :	Sous vide. En carton - 2 Jambons par carton.		
➤ Poids net	8-10 Kg environ		
➤ Etiquetage	Etiquette Libellé du produit - Numéro de lot - DLC - Ingrédients - Poids Identification du box ou carton de regroupement + affiche palette.		
Température produit à la livraison	Ne nécessite pas une conservation au froid.		