

Jambon fumé style Forêt Noire, entièrement cuit

Jambon fumé forêt noire

ENTIÈREMENT
CUIT

ENTIER

CODES

Code de produit 39214 Code caisse (SCC 14) 90057459392142

Code unité (CUP) 057459392149

INGRÉDIENTS

Porc, Eau, Sucres (dextrose), Sel, Lactate de potassium, Chlorure de potassium, Phosphate de sodium, Ascorbate de sodium, Diacétate de sodium, Saveur de fumé, Nitrite de sodium, Épices, Colorant caramel, Fumé.

ALLERGÈNES ET SOURCES DE GLUTEN

Contient* : Aucun

*Vérifié pour : noix, arachides, graines de sésame, blé, œufs, lait, soya, crustacés, mollusques, poissons, graines de moutarde, sulfite (>10 ppm) et sources de gluten (orge, avoine, seigle, triticale, blé)

FORMAT / EMBALLAGE

Caractéristiques produit	Entièrement cuit, Réfrigéré
Poids du morceau (gramme)	5000
Nombre d'unités / caisse	Nombre d'unités / caisse(moyenne 2)
Poids (kg)	9.00
Dimension de la caisse (cm)	45.70 cm x 25.40 cm x 13.30 cm (longueur x largeur x hauteur)
Palettisation	6 caisses par rangée; 8 rangées par palette

DURÉE DE VIE ET MODE DE CONSERVATION

Durée de vie attendue (jours)	90 jours
Température de stockage	Réfrigéré : 4 °C

Valeur quotidienne

Pour 100g

Quantité par portion

Calories 110

% Valeurs nutritives

Lipides 3 g	4%
saturés 1 g	5%
+ trans 0 g	
Glucides 3 g	
Fibre 0 g	0%
Sucres 2 g	
Protéine 17 g	
Cholesterol 45 mg	
Sodium (670 mg)	29%
Potassium 1350 mg	29%
Vitamine C 1.2 mg	1%
Fer 0.75 mg	4%

Fiche Technique

Note: Toutes les spécifications et recommandations concernant le produit ci-dessus mentionné ont été élaborées au meilleur de nos connaissances. Elles vous sont fournies de bonne foi et à titre d'information seulement et ne constituent aucunement une garantie de notre part.

OLYMEL S.E.C./L.P. <http://www.olymel.com> Tél.: 1-800-361-5800
MONTRÉAL, QC, H4N 3H7 Tél.: (514) 858-9000 | TORONTO, ON, L6T 1G1 Tél.:(905)793-5291
320 Orenda Road, BRAMPTON, ON, 1G1 L6T | 1580 rue Eiffel, BOUCHERVILLE, QC, J4B 5Y1