FICHE TECHNIQUE

Jambon cuit à la truffe

Informations générales

Nom sur facture	**COTTO TARTUF'ò 7,6kg metà-ct2p TARTUFO'-JAMBON CUIT A LA TRUFFE D'ETE ct 2 1/2**
Code produit	214001
Nomenclature douanes	16024110

Description du produit

Ingrédients Viande de porc, sel, dextrose, fructose, sucre, vin, truffe d'été 1,2 % (tuber æstivum vitt), agent de sapidité (monoglutamate de sodium), épices, aromates, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium).

Caractéristiques qualitatives **QUALITÉ** : jambon cuit de porc moyen-lourd de 12 kg environ avec os. Le désossage est très soigné, identique à celui du Culatello, c'est-à-dire avec retrait du quasi, jarret et partie de la couenne, pour ne conserver que le coeur du jambon. Ensuite, préparation identique à celle du jambon cuit traditionnel, avec saumure douce, enrichie de truffe d'été, également au centre de la cuisse.

SAVEUR : viande souple, saveur franche de vraie truffe.

Révision n° 9 de 23/11/2018

FICHE TECHNIQUE

Jambon cuit à la truffe

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	sous vide
Température de conservation conseillée	1°C / 4°C
Cuisson	70°C

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	forme demi-bloc régulier
Goût	arrière-goût de truffe
Arôme	typique de truffe
Couleur	rosée homogène avec gras blanc perle et petits bouts de truffe d'été

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
3,8 kg		20 cm	24 cm	17 cm	180 jours après conditionnement

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
12	5	60

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
2	0,21X0,31X0,31	0,51	8002974036339

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	66
Graisses (g)	10
Acides gras saturés (g)	4,0
Protéines (g)	19
Glucides (g)	1,0
Sucres (g)	1,0
Sel (g)	1,9
Valeur énergétique (kcal)	170
Valeur énergétique (kJ)	710
Aw	0,975
pH	6,2

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	< 10^3
E. Coli ufc/g	< 10
Coliformes fécaux ufc/g	< 10
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Absent

FICHE TECHNIQUE

Jambon cuit à la truffe

Allergènes

Substance	**Présence**
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'oeufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origindu Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits	NO
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

Dispositions légales

HACCP Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications

Traçabilité Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications

OGM En l'état actuel de nos connaissances, le produit :
- n'est pas OGM
- ne dérive pas d'OGM
- ne contient pas de matières dérivées d'OGM
(Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)

Emballages Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.

Étiquetage Selon Règ. CE n. 1169/2011.

Remarque Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.

Adresse **VILLANI S.P.A.**
Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia
Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495
info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it
C.F./P.IVA 00772580361