

FICHE TECHNIQUE
Jambon de Parme AOP quatre d



Informations générales

Nom sur facture	PARMA MATTONELLA-metà-ct4 pz PROSCIUTTO CRUDO MATTONELLA METÀ - CT. 4 PZ
Code produit	005008
Nomenclature douanes	02101981



Description du produit

Ingrédients Viande de porc, sel.

Caractéristiques qualitatives

QUALITÉ : préparé et affiné au moins 12 mois dans l'établissement Villani de Pastorello, Langhirano, Parme, selon le cahier des charges de l'AOP.

Désossé, nettoyé au couteau, pressé et mis sous vide. Prêt à la découpe.

ÉPICES ET AROMATES : sel.

SAVEUR : souple et douce.

Caract. techniques moyennes

Propriétés organoleptiques

Conditionnement	sous vide
Température de conservation conseillée	max 10°C
Affinage	12 mois minimum

Aspect extérieur	couenne claire, gras couleur paille
Goût	doucement appétissant
Arôme	délicat
Couleur	maigre rouge homogène, gras blanc ou légèrement rosé

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
2,5 kg		7 cm	19 cm	15 cm	6 mois après conditionnement

FICHE TECHNIQUE
Jambon de Parme AOP quatre d

Palettisation**Emballage**

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

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
4	0,12X0,345X0,49	0,78	8002974011763

Paramètres chimiques**Paramètres microbiologiques**

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	50
Graisses (g)	16
Acides gras saturés (g)	6,4
Protéines (g)	28
Glucides (g)	0
Sucres (g)	0
Sel (g)	4,8
Valeur énergétique (kcal)	256
Valeur énergétique (kJ)	1068
Aw	0,93
pH	5,7

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	$5 \cdot 10^6$
E. Coli ufc/g	$< 10^2$
Coliformes fécaux ufc/g	$< 10^2$
Staphylococcus aureus ufc/g	$< 10^2$
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Absent

FICHE TECHNIQUE
Jambon de Parme AOP quatre d

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'œufs	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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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