

FICHE TECHNIQUE  
**Jambon cru San Daniele mattonella**



### Informations générales

<b>Nom sur facture</b>	<b>S.DANIELE MATTONELLA EP-ct2pz</b>
<b>Code produit</b>	008045
<b>Nomenclature douanes</b>	02101981

### Description du produit

<b>Ingrédients</b>	Viande de porcs italiens, sel de mer.
<b>Caractéristiques qualitatives</b>	<b>QUALITÉ :</b> Préparé et affiné dans notre l'établissement de San Daniele del Friuli, avec des cuisses de porcs lourds de 15 kg avec os, selon le cahier des charges de l'AOP. Désossé, nettoyé au couteau, pressé et mis sous vide. Prêt à la découpe. <b>ÉPICES ET AROMATES :</b> sel. <b>SAVEUR :</b> Produit doux et souple, affiné à point déjà à 13 mois.

### Caract. techniques moyennes

### Propriétés organoleptiques

<b>Conditionnement</b>	sous vide	<b>Aspect extérieur</b>	Gras couleur paille
<b>Température de conservation conseillée</b>	max 10°C	<b>Goût</b>	doucement appétissant
<b>Affinage</b>	13 mois minimum	<b>Arôme</b>	délicat
<b>Poids moyen</b>	Diamètre	<b>Couleur</b>	maigre rouge homogène, gras blanc ou légèrement rosé
5 kg	Hauteur	<b>Largeur</b>	
	30 cm	19 cm	<b>Longueur</b>
			8,5 cm
			<b>DLUO standard</b>
			6 mois après conditionnement

### Palettisation

### Emballage

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette	Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
5	12	60	2	0,12X0,345X0,49	0,62	8002974025824

## FICHE TECHNIQUE

**Jambon cru San Daniele mattonella****Paramètres chimiques**

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 microbiologiques**

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 cru San Daniele mattonella****Allergènes**

<b>Substance</b>	<b>Présence</b>
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