

FICHE TECHNIQUE

Jambon cru Mattonella



Informations générales

Nom sur facture	PR.VILLANI MATT. 1\2 x 2,1-2,5kg -ct 8pz
Code produit	011005
Nomenclature douanes	02101981



Description du produit

Ingrédients Viande de porc, sel.

Caractéristiques qualitatives **QUALITÉ** : jambon cru affiné au moins 12 mois. Désossé, nettoyé au couteau, pressé et mis sous vide. Prêt à la découpe.

ÉPICES ET AROMATES : sel.

SAVEUR : savoureuse

Caract. techniques moyennes

Propriétés organoleptiques

Conditionnement			sous vide			Aspect extérieur		forme de bloc	
Température de conservation conseillée			max 10°C			Goût		doux	
Affinage			12 mois			Odeur		légère, typique	
Cuisson			pas applicable			Couleur		maigre rouge homogène, gras blanc ou légèrement rosé	
Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard				
2,1/2,5 kg		cm 7	cm 19	cm 14	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	7	35	8	0,215X0,35X0,465	0,81	8002974012305

FICHE TECHNIQUE

Jambon cru Mattonella

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	54
Graisses (g)	13
Acides gras saturés (g)	5,2
Protéines (g)	26
Glucides (g)	0
Sucres (g)	0
Sel (g)	5,8
Valeur énergétique (kcal)	221
Valeur énergétique (kJ)	923
Aw	0,94
pH	6

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	5*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 Mattonella

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 Castelnovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361