

FICHE TECHNIQUE

Parma Riserva Affettato



Informations générales

Nom sur facture	AFFETTATO PROSCIUTTO PARMA MALETTI x100g-ct10pz
Code produit	600023
GTIN pièce (poids fixe)	8002772009917
Nomenclature douanes	02101981



Description du produit

Ingrédients Viande de porc, sel.

**Caractéristiques
qualitatives**

QUALITÉ : produit affiné 18 mois dans l'établissement de Pastorello, Langhirano, Parme, selon le cahier des charges de l'AOP. Long repos après le salage, pour un affinage lent et progressif.

ÉPICES ET AROMATES : sel

SAVEUR : douceur inégalable

Caract. techniques moyennes

Propriétés organoleptiques

Conditionnement	atmosphère contrôlée
Température de conservation conseillée	1°C / 4°C
Affinage	16 mois minimum

Aspect extérieur	tranches superposées
Goût	doucement appétissant
Arôme	Délicate
Couleur	maigre rouge homogène, gras blanc ou légèrement rosé

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
100 gr		cm 2	cm 21,9	cm 25,9	90 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE
Parma Riserva Affettato

Palettisation**Emballage**

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
7	14	98

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
10	0,113X0,534X0,234	0,25	8002772009795

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	0,92
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

Parma Riserva Affettato

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
MALETTI 1867 SRL

Via della Repubblica, 3- 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.539911 - Fax +39.059.537158

info@maletti1867.it - www.maletti1867.it

CF/P.IVA: 02855080368