



cod: 00000000

IT 1318 L CE

**MATTONELLA di PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO CON ERBE AROMATICHE
"BRUSCHETTA"**

BONED-OUT DRY-CURED HAM BLOCK WITH "BRUSCHETTA" HERBS

JAMBON ITALIEN EN BLOQUE AVEC "BRUSCHETTA" HERBES

Denominazione di vendita Sales Name - Dénomination de vente	Mattonella di Prosc. crudo stag. Disoss. con spezie
--	---

PRODOTTO - THE PRODUCT - PRODUIT



MATTONELLA di PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO "BRUSCHETTA"

MARCHIO DI VENDITA	San Michele
PEZZATURA	≥ 4.8 KG
STAGIONATURA	≥ 11 Mesi
TMC TOTALE	180 giorni
TMC MINIMA ALLA CONSEGNA	150 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Da 1°C a 8°C
CONSERVAZIONE DOPO APERTURA	Da 1°C a 6°C mantenendo la parte muscolare coperta per evitare ossidazioni e incrostazioni. tempo (suggerito): max 1 mese
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEL PROCESSO	<p>Coscia di suino di nazionalità estera, provenienza Comunità Europea, lavorata con taglio tipo "Parma", salata a secco e stagionata per un periodo complessivo di circa 11 mesi.</p> <p>Il colore del prodotto finito è rosso uniforme al taglio, privo di infiltrazioni, sfesature o cavità; l'odore e il sapore sono quelli tipici di stagionato, con moderata percezione salina e assenza di gusti rancidi, consistenza morbida e non fibrosa alla masticazione. Il prosciutto stagionato viene disossato, pulito a coltello, pressato a forma di parallelepipedo e posto sotto vuoto.</p>

INGREDIENTI

	ORIGINE	NEL PRODOTTO FINITO
COSCIA DI SUINO	UE	94 %
SALE	Italia	5 %
SPEZIE (focchi di pomodoro (concentrato di pomodoro, amido), sale, pomodoro in polvere, zucchero, erbe.	UE/Extra UE	1%

**VALORI NUTRIZIONALI
MEDI IN 100G**

ENERGIA	n.a.
ENERGIA	n.a.
Proteine	n.a.
Grassi totali	n.a.
dei quali saturi	n.a.
Carboidrati	n.a.
dei quali zuccheri	n.a.
Sale	n.a.
Fibra	n.a.

**VALORI CHIMICO FISICI
MEDI IN 100 gr**

pH	5,5-6,0
aW	≤0,92
Umidita'	51

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

SALMONELLA SPP.	cfu /25g	Absent
LISTERIA MONOCYTOGENES	cfu /g	≤100

ALLERGENI (Allegato II, REG. UE 1169/2011)

	PRESENTE NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONE CROCIATA
1- CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI	No	No
2-CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	No	No
3-UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	No	No
4-PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	No	No
5-ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	No	No
6-SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	No	No
7-LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO LATTOSIO)	No	No
8- FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI	No	No
9-SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	No	No
10-SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	No	No
11-SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO	No	No
12-ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI >10 mg/Kg ESPRESSA COME SO2	SI	No
13-LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI	No	No
14-MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	No	No

OGM

Il prodotto non contiene ingredienti ogm in accordo con il regolamento n. 1829/2003/ce e 1830/2003/ce

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti in accordo con quanto disciplinato dal d.l. 30/01/2001,n°94 che attua le direttive comunitarie 1999/2/ce e 1999/3/ce .

PROFILO SENSORIALE

COLORE	Rosso uniforme al taglio
SAPORE	Carne stagionata leggermente salata
AROMA	Tenue
CONSISTENZA	Compatta, priva di porosità

ETICHETTATURA

ETICHETTA GRAFICA

Etichetta in carta idonea al contatto con alimenti, Denominazione di vendita del prodotto, tabella nutrizionale, modalità di conservazione, modalità di smaltimento imballaggi.

ETICHETTA TECNICA PRODOTTO

Etichetta apposta sull'imballo primario riportante le seguenti diciture: Denominazione di vendita del prodotto, ingredienti, modalità di conservazione, data inizio stagionatura, lotto, scadenza, peso, cod ean, bollo sanitario e indirizzo produttore

ETICHETTA TECNICA CARTONE

Etichetta apposta sull'imballaggio secondario recante le seguenti diciture: Codice Ean 128, destinazione, destinatario, n° ordine, cod. cliente, vettore, codice articolo, numero d'ordine, lotto, nome commerciale, data di scadenza, numero di pezzi, peso lordo, tara, peso netto, numero progressivo di scatola.

CONFEZIONAMENTO, STOCCAGGIO E LOGISTICA

Codice ean 13	n.a.				
GTIN 14	n.a.				
IMBALLO PRIMARIO					
Tipologia	Sottovuoto				
Materiale	Film PA/PE				
IMBALLO SECONDARIO					
Formato Cartone	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Americano	Modello A 80001	Modello B 80003	Modello C 80005	Jumbo
Dimensioni mm	Altezza: 150 Larghezza: 245 Prof : 370	Altezza: 247 Larghezza: 303 Prof : 406	Altezza: 244 Larghezza: 385 Prof : 582	Altezza: 161 Larghezza: 295 Prof : 402	Altezza: 780 Larghezza: 800 Prof : 1200
Tara g	Peso: 300 g	482 g	777 g	379 g	4700 g
Unita' per Cartone	2	3	6	1	50
Cartoni per strato	10	8	4	10	-
Strati per pallet	10	6	6	10	-
Cartoni per pallet	100	48	24	48	-
Pezzi per pallet	200	144	144	96	-
Altezza totale del bancale cm	155	162	161	175	134
TRASPORTO E STOCCAGGIO					
Condizioni di trasporto	Trasporto refrigerato 0-8°C				
Condizioni di stoccaggio	Da 0-8°C				

Eventuali resi	Sono accettati solo i prodotti:
----------------	---------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> • preventivamente autorizzati da San Michele • confezionati sottovuoto e stoccati a temperatura 0-8°C • corredati con etichetta tecnica originale
--	---

BONED-OUT DRY-CURED HAM BLOCK WITH SPICES "BRUSCHETTA"	
BRAND	San Michele
SIZE	≥ 4.8 KG
MATURATION	≥ 11 Months
TOTAL LIFE	180 Days
RESIDUAL LIFE UPON DELIVERY	150 Days
STORAGE CONDITIONS	1 - 8°C
STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING THE PACKAGING	from 1°C to 6°C, keeping the muscle part covered to avoid oxidation and scaling. time (suggested): max 1 month
DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND PROCESS	<p>Pork leg of origin EU, worked with cut "Parma", dry salted and seasoned for a period of approximately 11 months. The color of the finished product is uniform red when cut, no infiltration or cavities, the smell and taste are typical seasoned meat, with moderate perception of salt, without rancid flavors, smooth texture and fibrous to chew.</p> <p>The cured ham is boned, knife-cleaned, pressed in the shape of a parallelepiped and placed under vacuum.</p>

INGREDIENTS		
	ORIGIN	IN FINISHED PRODUCT
PORK LEG	UE	94%
SALT	Italy	5%
SPICES (tomato flakes (tomato paste, starch), salt, tomato powder, sugar, herbs).	UE/Extra UE	1%

AVERAGE NUTRITIONAL CHARACTERISTICS 100G	
ENERGY	n.a.
ENERGY	n.a.
Proteins	n.a.
Total fats	n.a.
Of which saturated	n.a.
Carbohydrates	n.a.

CHEMICAL PHYSICAL AVERAGE VALUES IN 100 gr	
pH	5,5-6,0
aw	≤0,92
Moisture	51

Of which sugar	n.a.
Salt	n.a.
Fiber	n.a.

MICROBIOLOGICAL standards

SALMONELLA SPP.	cfu /25g	Absent
LISTERIA MONOCYTOGENES	cfu /g	≤100

ALLERGENS (ANNEX II, REG. UE 1169/2011)

	PRESENT	CROSS CONTAMINATION
1- CEREALS CONTAINING GLUTEN	No	No
2-CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF	No	No
3-EGGS AND PRODUCTS THEREOF	No	No
4-FISH AND PRODUCTS THEREOF, EXCEPT FISH GELATINE AND PRODUCTS THEREOF USE AS CARRIER OF FINING AGENT	No	No
5-PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF	No	No
6-SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF	No	No
7-MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)	No	No
8- NUTS, NAMELY	No	No
9-CELERY AND PRODUCTS THEREOF	No	No
10-MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF	No	No
11-SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF	No	No
12- SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES AT CONCENTRATIONS OF MORE THAN 10MG/KG OR 10MG/LITRE IN TERMS OF THE TOTAL SO ₂	YES	No
13-LUPIN AND PRODUCTS THEREOF	No	No
14- MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF	No	No

GMO

The product does not contain GMO ingredients, in accordance with REG N. 1829/2003/CE and 1830/2003/CE

IONISING RADIATIONS

The product has not been subjected to treatment with ionizing radiation in accordance with the provisions of Legislative Decree No. 94 of 30/01/2001, which implements Community Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

SENSORY PROFILE

COLOUR	Uniform red at cut
FLAVOUR	Slightly salty seasoned meat

AROMA	Fait
TEXTURE	Compact, without porosity

LABELLING	
GRAPHIC LABEL	
Paper label suitable for food contact, product sales name, nutritional table, storage method, packaging disposal method.	
PRODUCT TECHNICAL LABEL	
Label affixed to the primary packaging with the following wording: Product sales name, ingredients, preservation method, start date, lot, expiry date, weight, EAN code, health mark and producer address.	
CARTON TECHNICAL LABEL	
Label affixed to secondary packaging with the following wording: Ean 128 code, destination, consignee, order no., customer no., carrier, article code, order number, batch, commercial name, expiry date, number of pieces, gross weight, tare weight, net weight, progressive box number.	

PACKAGING, STORAGE AND LOGISTICS					
Ean13 code	n.a.				
GTIN 14	n.a.				
PRIMARY PACKAGING					
Type	Vacuum-packed				
Component	PA/PE				
SECONDARY PACKAGING					
Type of case	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Americano	Model A 80001	Model B 80003	Model C 80005	Jumbo
Dimensions mm	Altezza: 150 Larghezza: 245 Prof : 370	Height: 247 Width: 303 Depth : 406	Height: 244 Width: 385 Depth : 582	Height: 161 Width: 295 Depth : 402	Height: 780 Width: 800 Depth : 1200
Tare	Peso: 300 g	482 g	777 g	379 g	4700 g
Units per case	2	3	6	1	50
Cases per layer	10	8	4	10	-
Layers per pallet	10	6	6	10	-
Cases per pallet	100	48	24	48	-
Units per pallet	200	144	144	96	-
Pallet's total height cm	155	162	161	175	134
TRANSPORT AND STORAGE					
Transport Condition	Refrigerated vehicle 0-8°C				
Storage Condition	Refrigerated room 0-8°C				

Any returns	We only accept products: <ul style="list-style-type: none"> • previously authorized by San Michele • vacuum packed and stored at a temperature of 0-8°C • equipped with original technical label
--------------------	---

JAMBON ITALIEN EN BLOQUE AVEC EPICES "BRUSCHETTA"	
MARQUE	San Michele
TAILLE	≥ 4.8 KG
MATURATION	≥ 11 Mois
DURÉE DE VIE TOTALE	180 JJ
VIE RÉSIDUELLE À LA LIVRAISON	150 JJ
CONDITIONS DE CONSERVATION	1 - 8°C
STOCKAGE APRÈS OUVERTURE DE L'EMBALLAGE	1°C à 6°C, en gardant la partie musculaire couverte pour éviter l'oxydation et l'entartrage. durée (suggérée) : max 1 mois
DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND PROCESS	<p>Jambon de porc de nationalité étrangère, provenant de la Communauté européenne, transformé avec une coupe de type "Parme", salé à sec et affiné pendant une période totale d'environ 11 mois.</p> <p>La couleur du produit fini est uniformément rouge à la coupe, sans infiltration, trous ou creux ; l'odeur et la saveur sont typiques des produits mûrs, avec une perception saline modérée et sans goût rance, une texture douce et non fibreuse à la mastication.</p> <p>Le jambon cru est désossé, nettoyé au couteau, pressé en forme de parallélépipède et mis sous vide.</p>

INGRÉDIENTS		
	ORIGINE	DANS LE PRODUIT FINI
JAMBON DE PORC	UE	94 %
SEL	Italie	5 %
ÉPICES (flocons de tomates (pâte de tomate, amidon), sel, poudre de tomate, sucre, herbes).	UE / Extra UE	1 %

DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES 100G	
ÉNERGIE	n.a.
ÉNERGIE	n.a.
Protéines	n.a.
Total des graisses	n.a.

VALEURS CHIMIQUES PHYSIQUES MOYENNES EN 100 GR	
pH	5,5-6,0
aw	≤0,92
Humidité	51

saturé de	n.a.
Glucides	n.a.
dont sucres	n.a.
Sel	n.a.
Fibre	n.a.

NORMES MICROBIOLOGIQUES

SALMONELLA SPP.	cfu /25g	Absent
LISTERIA MONOCYTOGENES	cfu /g	≤100

ALLERGÈNES (ANNEXE II, REG. UE 1169/2011)

	PRÉSENTS	CONTAMINATION CROISÉE
1- LES CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	Non	Non
2- CRUSTACÉS ET PRODUITS DÉRIVÉS	Non	Non
3- ŒUFS ET PRODUITS DÉRIVÉS	Non	Non
4-POISSON ET PRODUITS À BASE DE POISSON, À L'EXCEPTION DE LA GÉLATINE DE POISSON ET DES PRODUITS À BASE DE POISSON UTILISÉS COMME SUPPORT D'AGENT DE COLLAGE	Non	Non
5- CACAHUÈTES ET PRODUITS DÉRIVÉS	Non	Non
6- FÈVES DE SOYA ET LEURS PRODUITS	Non	Non
7-LAIT ET PRODUITS DÉRIVÉS (Y COMPRIS LE LACTOSE)	Non	Non
8- LES NOIX, À SAVOIR	Non	Non
9-CÉLERI ET PRODUITS DÉRIVÉS	Non	Non
10-MOUTARDE ET SES PRODUITS	Non	Non
11 - GRAINES DE S SÉSAME ET LEURS PRODUITS	Non	Non
12- LE DIOXYDE DE SOUFRE ET LES SULFITES À DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10MG/KG OU 10MG/LITRE EN TERMES DE SO2 TOTAL.	OUI	Non
13- LUPIN ET SES PRODUITS	Non	Non
14- MOLLUSQUES ET LEURS PRODUITS	Non	Non

OGM

Le produit ne contient pas d'ingrédients OGM, conformément aux REG N. 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

LES RADIATIONS IONISANTES

Le produit n'a pas été soumis à un traitement par radiations ionisantes conformément aux dispositions du décret législatif n° 94 du

30/01/2001, qui met en œuvre les directives communautaires 1999/2/CE et 1999/3/CE.

PROFIL SENSORIEL

COULEUR	Uniforme rouge à la coupe
FLAVOUR	Viandes séchée, légèrement salée
AROMA	Fait
TEXTURE	Compact, sans porosité

L'ÉTIQUETAGE

ÉTIQUETTE GRAPHIQUE

Étiquette en papier apte au contact alimentaire, nom de vente du produit, tableau nutritionnel, méthode de stockage, méthode d'élimination de l'emballage.

ÉTIQUETTE TECHNIQUE PRODUIT

Étiquette apposée sur l'emballage primaire avec les mentions suivantes : nom sous lequel le produit est vendu, ingrédients, méthode de stockage, date de début, lot, date de péremption, poids, code EAN, marque de salubrité et adresse du producteur.

ÉTIQUETTE TECHNIQUE CARTON

Étiquette apposée sur l'emballage secondaire avec les mentions suivantes : code Ean 128, destination, destinataire, numéro de commande, numéro de client, transporteur, code article, numéro de commande, lot, nom commercial, date de péremption, nombre de pièces, poids brut, poids à vide, poids net, numéro de boîte progressive.

EMBALLAGE, STOCKAGE ET LOGISTIQUE

Ean13 code	n.a				
GTIN 14	n.a				
EMBALLAGE PRIMAIRE					
Type	Emballer sous vide				
Composant	PA/PE				
EMBALLAGE SECONDAIRE					
Type d'affaire	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Americano	Modèle A 80001	Modèle B 80003	Modèle C 80005	Jumbo
Dimensioni mm	Altezza: 150 Larghezza: 245 Prof : 370	Hauteur: 247 Largeur : 303 Prof : 406	Hauteur: 244 Largeur : 385 Prof : 582	Hauteur: 161 Largeur : 295 Prof : 402	Hauteur: 780 Largeur : 800 Prof : 1200
Tare de g	Peso: 300 g	482 g	777 g	379 g	4700 g
Unité per colis	2	3	6	1	50
Colis par couche	10	8	4	10	-
Couches par palette	10	6	6	10	-
Colis par palette	100	48	24	48	-
Unité par pallet	200	144	144	96	-
Hauteur totale de la palette cm	155	162	161	175	134

LE TRANSPORT ET LE STOCKAGE

Condition de transport	Véhicule frigorifique 0-8°C
Condition de stockage	Pièce réfrigérée 0-8°C

En cas de retour	<p>Nous n'acceptons que les produits :</p> <ul style="list-style-type: none">• préalablement autorisé par San Michele• emballé sous vide et stocké à une température de 0-8°C• équipé de l'étiquette technique d'origine
-------------------------	--