



cod: 10790082

IT 1318 L CE

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO MATTONELLA A ½ AL PEPE

DRY-CURED HAM BLOCK PEPPER MATTONELLA CUT IN HALF

JAMBON ITALIEN EN BLOQUE COUPE' EN DEUX AVEC POIVRE

Denominazione di vendita <i>Sales Name - Dénomination de vente</i>	MATT a ½ di PROSC CRUDO DI SOSS STAG al PEPE
--	--

PRODOTTO - THE PRODUCT - PRODUIT



PRODOTTO : MATTONELLA AL PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO CON PEPE	
MARCHIO DI VENDITA	
PEZZATURA	≥ KG 2
STAGIONATURA	≥ 9 Mesi
TMC TOTALE	180 giorni
TMC MINIMA ALLA CONSEGNA	150 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	0-8°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	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 9 mesi. 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. Viene disossato, scotennato e pulito, successivamente pressato in stampi, tagliato a metà, cosperso sulla parte superiore con pepe triturato e posto sotto vuoto

INGREDIENTI		
	ORIGINE	NEL PRODOTTO FINITO
COSCIA DI SUINO	EU	93.5 %
SALE	Italia	5.5 %
PEPE		0.2 %

VALORI NUTRIZIONALI MEDI IN 100G	
ENERGIA	983 kJ
ENERGIA	235 kcal
Proteine	29,0 g
Grassi totali	13,0 g
dei quali saturi	5 g
Carboidrati	<0,5 g
dei quali zuccheri	<0,5 g
Sale	5.5 g
Fibra	0

VALORI CHIMICO FISICI MEDI IN 100 gr	
pH	5,5-6,0
aw	≤0,92
Umidita'	51.5

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

ALLERGENI (ALLEGATO II, REG. UE 1169/2001)		
	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 B ASE 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	No	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, con bordatura di pepe nella parte superiore della fetta
SAPORE	carne stagionata leggermente salata con sentore fresco di pepe
AROMA	tenue
CONSISTENZA	compatta priva di porosità

ETICHETTATURA, CONFEZIONAMENTO, STOCCAGGIO E LOGISTICA						
EAN 13	209199					
GTIN 14	98023085007882					
ETICHETTA GRAFICA						
Etichetta in carta idonea al contatto con alimenti, Denominazione di vendita del prodotto, tabella nutrizionale.						
ETICHETTA TECNICA PRODOTTO						
Etichetta apposta sull'imballo primario riportante le seguenti diciture: Codice Ean, destinatario, destinazione, vettore, cod. articolo, cod. cliente, numero ordine, lotto, ingredienti, denominazione commerciale, data scadenza, numero pezzi, peso lordo, tara, peso netto, numero progressivo scatola						
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.						
IMBALLO PRIMARIO						
Tipologia	Sottovuoto					
Materiale	Film PA/PE					
IMBALLO SECONDARIO						
Formato Cartone	☒	☐	☐	☐	☐	☐
	Americano	Modello A	Modello B	Modello C	Jumbo	Cassaplast
Dimensioni mm	Altezza: 150 Larghezza: 245 Prof : 370	Altezza: 247 Larghezza: 303 Prof : 406	Altezza: 245 Larghezza: 395 Prof : 575	Altezza: 163 Larghezza: 290 Prof : 390	Altezza: 780 Larghezza: 800 Prof : 1200	Altezza: 550 Larghezza: 1100 Prof :1100
Tara Cartone g	Peso: 300 g	Peso: 550 g	Peso: 750 g	Peso: 750 g	Peso: 4700 g	Peso: 28000 g
Unita' per Cartone	2	6	4	1	-	-
Cartoni per strato	10	8	4	8	-	-
Strati per pallet	10	6	6	12	-	-
Cartoni per pallet	100	48	24	48	-	-
Pezzi per pallet	200	288	96	96	-	-
Altezza totale del bancale cm	155	155	155	155	-	-
TRASPORTO E STOCCAGGIO						
Condizioni di trasporto	Trasporto refrigerato ≤8°C					
Condizioni di stoccaggio	Da 0°C a 8°C					

Eventuali resi	Sono accettati solo i prodotti: - preventivamente autorizzati da San Michele - confezionati sottovuoto e stoccati a temperatura 0-8°C - corredati con etichetta tecnica originale
----------------	---

THE PRODUCT : CURED HAM MATTONELLA CUT IN HALF WITH PEPPER	
BRAND	
SIZE	≥ KG 2
MATURATION	≥ 9 months
TOTAL LIFE	180 days
RESIDUAL LIFE UPON DELIVERY	150 days
STORAGE CONDITIONS	0-8°C
STORAGE CONDITIONS AFTER OPENING THE PACKAGING	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	Pork leg of origin EU, worked with cut "Parma", dry salted and seasoned for a period of approximately 9 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. It is boned-out, de-rinded, trimmed, then pressed in a block shape, cut in halves, sprinkled on top with chopped pepper and vac-packed

INGREDIENTS		
	ORIGIN	IN FINISHED PRODUCT
PORK LEG	EU	94.3 %
SALT	Italy	5.5 %
PEPPER		0.2 %

AVERAGE NUTRITIONAL CHARACTERISTICS 100G	
ENERGY	983 kJ
ENERGY	235 kcal
Proteins	29,0 g
Total fat	13,0 g
Of which saturated	5 g
Carbohydrates	<0,5 g
Of which sugars	<0,5 g
Salt	5.5 g
Fiber	0

CHEMICAL PHYSICAL AVERAGE VALUES IN 100 GR	
pH	5,5-6,0
aw	≤0,92
Moisture	51.5

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

ALLERGENS (ANNEX II, REG. UE 1169/2001)		
	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 SO2	No	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 ionising 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 when cut, with pepper edging at the top of the slice
FLAVOUR	lightly salted cured meat with a fresh hint of pepper
AROMA	Fait
TEXTURE	Compact, without porosity

PACKAGING, STORAGE AND LOGISTICS						
EAN 13	209199					
GTIN 14	98023085007882					
GRAPHIC LABEL						
Label in paper suitable for contact with food, name of sale of the product ingredients, nutritional values (see table), method of preservation						
TECHNICAL PRODUCT LABEL						
Label effixed on the primary packaging with the following wording: product description, ingredients, seasoning, lot, TMC, net weight, storage method, nutritional table, registrered office, EC stamp, Ean 13 code						
TECHNICAL CARTON LABEL						
Label affixed to the secondary packaging with the following wording: Ean 128 code, destination, consignee, order number, customer code, carrier, article code, order number, batch, commercial name, expiry date, number of pieces, gross weight, tare weight, net weight, progressive box number.						
PRIMARY PACKAGING						
Type	Vacuum-packed					
Component	PA/PE					
SECONDARY PACKAGING						
Type of case	☒	☐	☐	☐	☐	☐
	American	Model A	Model B	Model C	Jumbo	Cassaplast
Dimensions mm	Height: 150 Width: 245 Depth: 370	Height: 247 Width: 303 Depth: 406	Height: 245 Width: 395 Depth: 575	Height: 163 Width: 290 Depth: 390	Height: 780 Width:800 Depth: 1200	Height: 550 Width:1100 Depth:1100
Tare g	Weight: 300 g	Weight: 550 g	Weight: 750 g	Weight: 750 g	Weight: 4700 g	Weight: 28000 g
Units per case	2	6	4	1	-	-
Cases per layer	10	8	4	8	-	-
Layers per pallet	10	6	6	12	-	-
Cases per pallet	100	48	24	48	-	-
Units per pallet	200	288	96	96	-	-
Pallet's total height cm	155	155	155	155	-	-
TRANSPORT AND STORAGE						
Transport Condition	Refrigerated vehicle 0-8°C					
Storage Condition	Refrigerated room 0- 8°C					
Any returns	We only accept products: • previously authorized by San Michele • vacuum packed and stored at a temperature of 0-8°C • equipped with original technical label					

LE PRODUIT : JAMBON ITALIEN EN BLOQUE COUPE' EN DEUX AVEC POIVRE	
MARQUE	
TAILLE	≥ 2 KG
MATURATION	≥ 9 mois
DURÉE DE VIE TOTALE	180 jours
VIE RÉSIDUELLE À LA LIVRAISON	150 jours
CONDITIONS DE CONSERVATION	Da 1°C a 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	Cuisse de porc d'origine UE, travaillée à la coupe "Parme", séchée salée et assaisonnée pendant une période d'environ 9 mois. La couleur du produit fini est rouge uniforme lorsqu'il est coupé, aucune infiltration ou cavité, l'odeur et le goût sont typiques de la viande assaisonnée, avec une perception modérée du sel, sans arômes rances, texture lisse et fibreuse à mâcher. Il est désossé et nettoyé au couteau, pressé, coupé en deux, saupoudré de poivre sur le dessus et emballé sous vide.

INGRÉDIENTS		
	ORIGINE	DANS LE PRODUIT FINI
JAMBON DE PORC	EU	94.3 %
SEL	Italie	5.5 %
POIVRE		0.2 %

DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES 100G	
ÉNERGIE	983 kJ
ÉNERGIE	235 kcal
Protéines	29,0 g
Total des graisses	13,0 g
saturé de	5 g
Glucides	<0,5 g
dont sucres	<0,5 g
Sel	5.5 g
Fibre	0

VALEURS CHIMIQUES PHYSIQUES MOYENNES EN 100 GR	
pH	5,5-6,0
aw	≤0,92
Humidité	51.5

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

ALLERGÈNES (ANNEXE II, REG. UE 1169/2001)		
	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.	Non	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	rouge uniforme à la coupe, avec une bordure de poivre sur le dessus de la tranche
FLAVOUR	viande séchée légèrement salée avec une note fraîche de poivre
AROMA	Fait
TEXTURE	Compact, sans porosité

EMBALLAGE, STOCKAGE ET LOGISTIQUE						
EAN 13	209199					
GTIN 14	98023085007882					
ÉTIQUETTE GRAPHIQUE						
Étiquette en papier apte au contact avec les aliments, nom de vente du produit, ingrédients, valeurs nutritionnelles (voir tableau), mode de conservation.						
ÉTIQUETTE TECHNIQUE DU PRODUIT						
Étiquette apposée sur l'emballage primaire portant les mentions suivantes : Nom sous lequel le produit est vendu, ingrédients, méthodes de conservation, date de début d'affinage, lot, date de péremption, poids, code EAN, marque sanitaire et adresse du producteur.						
ÉTIQUETTE CARTON TECHNIQUE						
Étiquette apposée sur l'emballage secondaire avec les mentions suivantes : Code Ean 128, destination, destinataire, numéro de commande, code 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 PRIMAIRE						
Type	Emballé sous vide					
Composant	PA/PE					
SECONDARY PACKAGING						
Type d'affaire	☒	☐	☐	☐	☐	☐
	Américain	Modèle A	Modèle B	Modèle C	Jumbo	Cassaplast
Dimensions en mm	Hauteur : 150 Largeur : 245 Prof. : 370	Hauteur : 247 Largeur : 303 Prof. : 406	Hauteur:245 Largeur :395 Prof. : 575	Hauteur: 163 Largeur : 290 Prof. : 390	Hauteur: 780 Largeur : 800 Prof. : 1200	Hauteur: 550 Largeur :1100 Prof. :1100
Tare de g	Poids : 300 g	Poids : 550 g	Poids : 750 g	Poids : 750 g	Poids : 4700 g	Poids : 28000 g
Units per case	2	6	4	1	-	-
Cas par couche	10	8	4	8	-	-
Couches par palette	10	6	6	12	-	-
Cases par palette	100	48	24	48	-	-
Units per pallet	200	288	96	96	-	-
Hauteur totale de la palette cm	155	155	155	155	-	-
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	Nous n'acceptons que les produits : • préalablement autorisé par San Michele • emballé sous vide et stocké à une température de 0-8°C • équipé de l'étiquette technique d'origine
------------------	---