



Fiche Technique du Produit

REV.:01
28/02/2024

Jambon italien au poivre noir 90g

Description du produit	Jambon italien aromatisé au poivre noir, produit en Italie avec viande de porc élevé en EU, affiné minimum 9 mois. Tranché et placé dans l'unité avec des tranches disposées douces. L'unité est formé par une barquette rigide thermoformé.		
Type d'emballage (conditionnement)	Atmosphère Protectrice (ATP): 90% N ₂ , 10% CO ₂		
Code produit en facture	02011F20055		
Description du produit en facture	Jambon italien au poivre noir 90g		
Marque sur l'emballage	Salumificio San Michele SpA		
Conditions de stockage	0°C/+4°C		
EAN code	8023085090782		
Poids unité	90 g		
Date d'expiration (shelf life) à la date de production	90 jours		
Date d'expiration (shelf life) à la date de livraison	70 jours		
Nom du produit sur l'étiquette	Jambon italien au poivre noir 90g		
Ingrédients	Cuisse de porc (Origine: EU), sel, poivre noir.		
Dimensions de l'unité (mm)	Largeur: 200; Hauteur: 240; Profondeur: 15.		
Aspect de l'unité	Emballage rigide thermoformé complètement transparent avec logo San Michele et étiquette technique sur le dos.		
Unités par carton	12		
Dimensions du carton (mm)	Largeur: 210	Longueur: 247	Hauteur: 210
Palette	Nombre de cartons par couche: 15	Nombre de couches par palette: 8	Nombre de cartons par palette: 120
Allergènes	Il n'y a pas d'allergènes dans le produit (Reg. UE 1169/2011).		

Caractéristiques Microbiologiques

Listeria M (UFC/g)	≤ 100
Salmonella spp	n.r. en 25 g
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g de produit)	
Valeur énergétique KJ	965
Valeur énergétique Kcal	231
Lipides g	14
dont acides gras saturés g	5,2
Glucides g	0,3
dont sucres g	0,1
Protéines g	26,0
Sel g	5,50

Mise à jour le: 03/07/2024.