

Nom du produit	Jambon cu en barquette		
Dénomination	JAMBON CRU VIELLI		
Taille	GR. 100 POID FIXE		
EAN	802125600112		
Confection	BARQUETTE CONDITIONNÉ SOUS ATMOSPHÈRE PROTECTRICE		
Emballage	BOITES DE 20 BARQUETTES		
Palletes	N.8 BOITES POUR LA COUCHE; 6-7 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPERATURE MAXIMAL= +4°C	<b>D.L.C.</b>	130 gg
Comment utiliser	APRES L'OUVERTURE, PROTEGER AVEC FILM ET CONSOMMER DANS 2 JOURS.		
Ingrédients	VIANDE DE PORC, SEL.		
Description du produit	PRODUIT AVEC CUISSES DE PORC SÉLECTIONNÉS D'ORIGINE EUROPEENNE. ASSAISONNÉE DANS LA ZONE TYPIQUE.		

ALLERGÈNES	
<b>ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:</b>	Absents
<b>IL NE CONTIENT PAS O.G.M.</b>	

TECHNOLOGIE DE FABRICATION	
Réception des viandes fraîche, contrôle de la qualité et de classification du poids → Le 1 <sup>er</sup> salage et le rest dans les chambres du sel → II <sup>e</sup> salage et élimination du sel → Pre-repos et repos → Lavage et séchage → pré-durcissement → Sugnatura → vieillissement → désossage et l'enlèvement de la couenne → formage → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison. Le transport est effectué à une température contrôlée.	
<b>CONTRÔLES</b>	Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
<b>ÉNERGIE</b>	984 kJ	<b>DÉTERMINATION</b>	<b>Valeur limite</b>
	235 kcal	<b>Escherichia coli</b>	<b>UFC/g</b> < 10 <sup>2</sup>
<b>Graisses</b>	13 g	<b>Entérobactéries total</b>	<b>UFC/g</b> < 10 <sup>2</sup>
<b>Dont acides gras saturés</b>	5,2 g	<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>UFC/g</b> < 10 <sup>2</sup>
<b>Glucides</b>	0,6 g	<b>Clostridium sulfite Réducteurs</b>	<b>UFC/g</b> < 10
<b>Dont sucres</b>	0 g	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>UFC/25g</b> Absent
<b>Protéines</b>	29 g	<b>Salmonella spp</b>	<b>UFC/25g</b> Absent
<b>Sel</b>	5,8 g		

Rev.2 del 05/12/2016