

Nom du produit	Jambon sec desossé Mattonella 1/2 S/V		
Dénomination	JAMBON SEC VIELLI		
Taille	KG 1,8/2 ENVIRON		
EAN	2225198		
Confection	SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC		
Emballage	BOITES DE 12 PIECES (24 KG ENVIRON)		
Palletes	N.4 BOITES POUR LA COUCHE; 6 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	<b>D.L.C.</b>	90 jours
Comment utiliser			
Ingrédients	VIANDE DE PORC, SEL.		
Description du produit	PRODUIT AVEC CUISSES DE PORC SÉLECTIONNÉS D'ORIGINE EUROPEENNE. ASSAISONNÉE DANS LA ZONE TYPIQUE.		

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

TECHNOLOGIE DE FABRICATION	
<p>Réception des viandes fraîche, contrôle de la qualité et de classification du poids → Le 1<sup>^</sup> salage et le rest dans les chambres du sel → II<sup>^</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.</p> <p>Le transport est effectué à une température contrôlée.</p>	
CONTRÔLES	Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

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

Rev.2 du 05/12/2016