

	MANUALE D'AUTOCONTROLLO	SP-COM-01 Rev. 10 del 21/01/2020 Pagina 1 di 1
	FICHE TECHNIQUE DE PRODUIT USINE CERTIFIÉ BRC-IFS	

ONTVANGEN
Door braeju om 16:43,22-2-21

PRODUIT
MARQUE
EAN CODE

Jambon Italien sec, desossé, pressé, nettoyé.
"Gondola".

EAN PZ: 98007139572045.

EZN CT: 98007139672042.

CODE

Code. 000002 – votre code. 954000.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jambon produit à partir de cuisses de porc adulte sélectionnés, provenant des meilleurs abattoirs Européen, où, sous contrôle du vétérinaire, ils sont abattus et marqués avec la marque CE.

Le jambon est paré et successivement assaisonné en Italie, dans l'unité productive de :

- Castelnuovo Rangone (MO) - CE IT 401 L;
- Medesano(PR) – CE IT 167 L.

Le jambon avec os est assaisonné pour une période d'environ 9 mois, en atteignant le poids que peut varier entre 7 et 8 kg.

Il est ensuite lavé et désossé de différentes façons, pour obtenir les différentes typologies de produits.

Le calibrage moyenne du produit: est entre 5,5 e 6,5 kg .

Porc, sel, conservateur: nitrate de potassium (E 252).

INGRÉDIENTS
ORGANOLEPTIC
PROPERTIES

Le produit est desossé, avec petit de graisse et privé du saindoux.

La couenne est de couleur doré, avec peu de veinure

La viande à l'intérieur est de couleur rouge vif, la graisse présente en pourcentage limité est blanche. La saveur est agréable et à l'odorat est parfumé.

CARACTÉRISTIQUE
ORGANOLEPTIQUES
CHIMIQUE-PHYSIQUE
et/ou
MICROBIOLOGIQUES
EMBALLAGE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g du produit:

VE kJ: 880; Kcal: 210; GRAISSES: 9,5g; dont acides gras saturé 3,2g; GLUCIDES: <0,5g , dont sucres 0g; PROTEINES: 26g; sel : 6g. HUMIDITE: <60%.

Ne contient pas allergènes ou OGM.

Primaire: sachet sous vide et filet blanche.

Secondaire : en carton de 4 pièces entiers, Euro palette contenant 20 cart. (80 pièces entiers), 4 cart. par couche et 5 couches chaque palette.

Mesure cart. cm 60x38x25.

ÉTIQUETAGES

Indication de : date de emballage, date da consommer de préférence avant le et lot.

DDM

180 jours da le conditionnement.

CONSERVATION

À conserver dans un endroit frais et sec (T° inferieur 10°C). Ne pas percer le sachet.

TRANSPORT

Marchandise transportée à température contrôlée.

Prosciuttificio San Francesco Spa
Responsable Assurance Qualité
Dott.ssa Claudia Remitti