

**PRODOTTO**

Jambon PARMA D.O.P., DÉSOSSÉ
nettoyer avec couteau / pressé
"Monastero".

ONTVANGEN

Door braeju om 17:07,14-7-21

MARQUE**CODE**

000126, vs. code 954010.

CODE EAN

EAN PZ et carton: 98007139639021.

DESCRIPTION

Produit avec des cuisses sélectionnées de porcs adultes provenant d'abattoirs nationaux (à l'exclusion des îles), assaisonnés exclusivement dans une zone typique, contrôlée par le Consorzio Del Prosciutto Di Parma.

Marqué en focus par les inspecteurs de CSQA à le séchage de 12 mois.

Établissement de Medesano (PR) autorisée IT 167 L USA (production);

Établissement de Castelnuovo Rangone (MO) autorisé IT 401 L CE (usinage uniquement).

Le produit désossé entier a une taille moyenne comprise entre 6,5 et 7,5 kg. plus ou moins.

- Cuisse de porc, sel.

INGRÉDIENTS**EXIGENCES LÉGALES**

Appellation d'Origine Protégée conformément à la loi 13.02.1990, n° 11 et au règlement (CE) n° 1107/96, certifié par un organisme de contrôle agréé par le MIPAAF (Ministero per le Politiche, Agricole, Alimentari e Forestali).

**CARACTÉRISTIQUES
ORGANOLEPTIQUES**

Le produit avec os se présente dans sa forme arrondie. La couenne est de couleur dorée et la graisse est consistante et en pourcentage proportionnelle. La partie musculaire découverte est parsemée d'un mince voile de "la panne" qui permet au produit de rester doux et de respirer jusqu'au moment de désossage.

La viande intérieure est rouge-rose, tandis que la graisse est blanche. La forme est typique d'une brique imprimée, prête à être tranchée.

Le goût est doux et délicat, l'arôme est parfumé.

**CARACTÉRISTIQUES
CHIMIQUE-FISIQUE**

Valeurs énergétiques moyennes pour 100 g de produit:

Énergie kJ: 1113; kcal 267; graisses: 18g, dont acides gras saturés: 6.1g; glucides: <0,5 g, dont sucres: 0; protéines: 26 g; sel: 4.4.

Coliformes tot: <1000 ufc / gr, Staf. Coag. +: <1000 ufc / gr; Listeria M.<100 ufc/g; Salmonella: absence / 25 gr.

Il ne contient pas d'OGM ou d'allergènes.

EMBALLAGE

Primaire: dans un sac sous vide.

Secondaire: cartons de 4 pièces entières, EURO palettes de 20 ct., 4 ct. par couche et 5 couches par palette.

ÉTIQUETAGE

Conforme à la A.O.P. avec des indications légales; la date d'emballage est indiquée, à consommer de préférence dans le et le lot.

SHELF-LIFE

180 jours à compter de la date d'emballage.

**CONSERVATION DU
TRANSPORT**

Conserver à T ° inférieur de 10 ° C. Ne percez pas l'enveloppe.

La marchandise est transporté à température contrôlée.

Prosciuttificio San Francesco Spa
Responsabile Assicurazione Qualità
Dott.ssa Claudia Remitti