

	MANUEL D'AUTOCONTRÔLE	SP-COM-01 Dernière mise à jour: 11 del 01/03/2022 Page 1 de 1
	FICHE TECHNIQUE SOCIÉTÉ CERTIFIÉE BRC-IFS	

MARCHANDISE	Jambon italien pavé (Mattonella), désossé, sans couenne, sans gras et pressé a la moitié.
MARQUE	« Gondola ».
CODE	Code. 000016 – votre code. 954020.
CODE EAN	98007139239023 piece. 98007139439027 carton.
DESCRIPTION	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 10 mois, dans unité de production: - Castelnovo (MO) - IT 401 L EC; - Medesano (PR) - IT 167 L EC. Le produit avec os est affiné, de ché est déssosé après, scalpé et dégraisé, successivement il sera imprimé et conditionné. Chaque mattonella entier a un poids variable entre les 4,5 et les 5,5 kg.
INGRÉDIENTS	Cuisse de porc, sel, conservateur E 252.
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Le produit est complètement privé de la couenne, du gras et de la panne. La viande à l'extérieur est de couleur rouge vif. La saveur est agréable. La forme est typique de la mattonella imprimé, prête pour être coupé.
CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES	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. Coliformes tot: <1000 ufc / gr, Staf. Coag. +: <1000 ufc / gr; Listeria M. < 100 ufc/g; Salmonella: absence / 25 gr. <i>Ne contenant pas et ne provenant pas en tout ou en partie d'organismes génétiquement modifiés, sans allergènes.</i>
CONDITIONNEMENT	Primaire: sachet rétractable avec de l'eau. Secondaire: carton, 4 piece entiers (8 moitié). Euro palette contenant 20 cart. (80 pièces entiers), 4 cart. par couche et 5 couches chaque palette, empilable.
ÉTIQUETAGE	Indication de: date de emballage, date da consommer de préférence avant le et lot.
DDM	180 jours dès la date de conditionnement.
CONSERVATION	Conserver à la température de réfrigération (-5/+8°C) Ne pas percer le sachet.
TRANSPORT	Marchandise transportée à température contrôlée.