

	MANUALE D'AUTOCONTROLLO	SP-COM-01 Rev. 14 del 03/09/2024 Pagina 1 di 1
	SCHEDA TECNICA AZIENDA CERTIFICATA BRC-IFS	

PRODOTTO	Jambon PARMA AOP entière, désossé à Mattonella à moitié.
MARQUE	" Monastero ".
CODE	COD. 000135, Vs code: 954025.
CODE EAN	EAN piece: 98007139239047, carton: 98007139339044.
DESCRIPTION	Produit avec des cuisses sélectionnées de porcs adultes provenant d'abattoirs Nationaux (à l'exclusion des îles), des régions autorisées par la discipline à entrer dans le circuit PP, séché exclusivement dans une zone typique, établie par la discipline du Consortium du Jambon de Parme et contrôlé par les inspecteurs de l'CSQA qui, à 14 mois de séchage, marquent à feu la couronne ducal sur la couenne. Le séchage dernier sera d'environ de 14 mois. Établissement de Medesano (PR) autorisée IT 167 L (production); Établissement de Castelnuovo Rangone (MO) autorisé IT 401 L CE (usinage uniquement). Le produit désossé a un poids moyenne entre 5 et 6 kg.
INGRÉDIENTS	Cuisse de porc italien, sel marin.
EXIGENCES LÉGALES	Appellation d'Origine Protégée conformément à la loi 13.02.1990, n ° 26 et au règlement (CE) n ° 1107/96, Certifié par un Organisme de contrôle autorisé par le Ministère compétent – Italie ".
CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Le produit avec os se présente dans sa forme caractéristique arrondie. La couenne est de couleur dorée et la graisse est consistante et en pourcentage proportionnel. La partie musculaire découverte est parsemée d'un mince voile de panne (sugna) qui permet au produit de rester doux et de respirer jusqu'au moment de désossage. La viande interne est rouge intense, tandis que la graisse est blanche. Le goût est doux et délicat, l'arôme est parfumé.
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUE-FISIQUES	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. <i>Ne contenant pas d'allergènes et ne provenant pas en totalité ou en partie d'organismes génétiquement modifiés.</i>
EMBALLAGE	Primaire: dans un sac sous vide thermo-rétractable et filet. Secondaire: carton, 3 piece entiers (6 moitié). Euro palette contenant 20 cart. (60 pièces entiers), 4 cart. par couche et 5 couches chaque palette, empilable.
ÉTIQUETAGE	Poids avec EAN 128 sur le carton et le piece.
SHELF-LIFE	180 jours à compter de la date d'emballage.
CONSERVATION DU	Conserver à la température de réfrigération (-5/+8°C). Ne percez pas l'enveloppe.
TRASNPOR	La marchandise est transporté à température contrôlée.