



	<p style="text-align: center;">“Dolcetto” Jambon cru affiné (MEC) Désossé sous vide</p>															
	Produit de viande affiné, non fumé, obtenu à partir de cuisses de porc selon la technique traditionnelle de salaison à sec et d'affinage à une température contrôlée. La viande crue est dérivée de la cuisse entière de porc européen, comprenant la base d'os restante après l'enlèvement du noyau. Les cuisses adaptées à la production de jambon cru assaisonnées par une graisse blanche externe, non onctueuse, une présence modérée de graisse intramusculaire (qui lui donne son aspect marbré) et une épaisseur limitée de la graisse de couverture. La couenne est claire et il n'y a aucun signe significatif de veines et de marques de saignement. Nombre moyen de jours d'affinage : 210 - 270															
Étiquetage	Conforme au Règlement CE 1169/2011															
Caractéristiques unité de vente	Désossé, Addobbo (rond et plat) ou pressé sous vide															
Caractéristiques d'emballage	Sachets en plastique sous vide															
Unité de mesure	Vente au Kg															
Conditions de conservation	Température max 10°C															
Durabilité minimale	9 mois à compter de la date de conditionnement															
Modes de transport	Camion frigorifique															
Ingrédients	Cuisse de porc, sel, conservateur E 252.															
Processus de production	<ul style="list-style-type: none">- Salaison par aspersion à sec- Repos à froid après élimination du sel résiduel- Élimination des résidus de surface de sel en les lavant à l'eau tiède- Séchage dans des conditions d'humidité et de température contrôlées- Enduction de graisse : application à la surface d'une pâte de graisse, farine, sel et poivre pour éviter une déshydratation excessive de la viande maigre- Affinage dans des conditions d'humidité et de température contrôlées- Désossement et emballage sous vide															
Paramètres microbiologiques	<table><tr><td>Charge bactérienne totale</td><td>< 100.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>< 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>Absente sur 25 g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>Absente sur 25 g</td></tr></table> <p>Produit conforme au Règlement CE 2073/2005</p>		Charge bactérienne totale	< 100.000 ufc/g	Escherichia coli	< 100 ufc/g	Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	Salmonella spp.	Absente sur 25 g	Listeria monocytogenes	Absente sur 25 g				
Charge bactérienne totale	< 100.000 ufc/g															
Escherichia coli	< 100 ufc/g															
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g															
Salmonella spp.	Absente sur 25 g															
Listeria monocytogenes	Absente sur 25 g															
Paramètres nutritionnels moyens sur 100 g	<table><tr><td>Valeur énergétique</td><td>225 Kcal - 940 KJ</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>13 g</td></tr><tr><td>dont graisses saturées</td><td>4,5 g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>< 0,2 g</td></tr><tr><td>dont sucres</td><td>< 0,2 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>27 g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>5 g</td></tr></table>		Valeur énergétique	225 Kcal - 940 KJ	Matières grasses	13 g	dont graisses saturées	4,5 g	Glucides	< 0,2 g	dont sucres	< 0,2 g	Protéines	27 g	Sel	5 g
Valeur énergétique	225 Kcal - 940 KJ															
Matières grasses	13 g															
dont graisses saturées	4,5 g															
Glucides	< 0,2 g															
dont sucres	< 0,2 g															
Protéines	27 g															
Sel	5 g															
Allergènes absents en vertu du Règlement CE 1169/2011; OGM absents																
Caractéristiques organoleptiques	Arôme typique, couleur rouge vif à la coupe, parfum agréable.															
Identification du lot	Visible, indiqué sur chaque étiquette.															
Matériaux auxiliaires et matériaux en contact	Sachets pour emballage sous vide															



**PROSCIUTTIFICO
ANTICA PIEVE S.r.l.**
Via Pieve di Trebbio, 414
41052 Guiglia (MO)

**FICHES
TECHNIQUES**

07 septembre
2017

Éd.3 Rév.1

Page 2 sur 2



“Dolcetto” Jambon cru affiné (MEC) Désossé sous vide	
PRODUIT DÉSOSSÉ	
dimensions de l'emballage (carton) :	39,0 cm x 59,0 cm x 13,0-15,0 cm
poids de l'emballage (carton) :	0,900 Kg
pièces par carton :	2 pièces
emballage par couche :	n. 4 cartons par couche (dimension couche EPAL standard)
couches par palette :	10 couches
poids net du jambon :	<5,8 kg
poids de l'emballage :	étiquette 0-2 g x 2; sachet sous vide 50 g x 2 ; filet 6 g x 2.
durée de conservation :	270 jours