




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

FICHES TECHNIQUES

07 septembre
2017

Éd.3 Rév.1

Page 1 sur 2

| | |
|---|---|
|  | <p align="center">“Dolcetto”</p> <p align="center">Jambon cru affiné (MEC)</p> <p align="center">Désossé sous vide</p> <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 assaisonné sont caractérisées 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.</p> <p>Nombre moyen de jours d'affinage : 210 - 270</p> |
| 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 | <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</p> <p>Produit conforme au Règlement CE 2073/2005</p> |
| Paramètres nutritionnels moyens sur 100 g | <p>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</p> |
| 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 |




**PROSCIUTTIFICIO
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 DÉOSSÉ | |
| | 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 |