

FICHE TECHNIQUE
Jambon cru à la truffe



Informations générales

Nom sur facture	PR.CRUDO TARTUF'O' 6,5kg-ct1pz
Code produit	003006
Nomenclature douanes	02101981



Description du produit

Ingrédients	Viande de porc, sel, truffe d'été 1,2% (tuber aestivum vitt.), arômes.
Caractéristiques qualitatives	Après le séchage, on procède à un désossage très minutieux et à un nettoyage approfondi, en éliminant le gras, les éventuelles parties foncées du muscle et la graisse jaune. Ensuite, on ajoute une farce à base de truffes d'été puis on le place dans un moule. SAVEUR ET ASPECT: délicat mais caractéristique, avec l'ajout de morceaux entiers de truffe bien visibles à la découpe.

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	sous vide
Température de conservation conseillée	max 10°C
Affinage	12 mois minimum

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	couenne claire, gras couleur paille
Goût	appétissant
Arôme	typique de truffe
Couleur	maigre rouge homogène, gras blanc ou légèrement rosé

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
7,3 kg		41,5	29,5	12	6 mois après conditionnement

FICHE TECHNIQUE

Jambon cru à la truffe

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
5	10	50

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
1	0,16X0,395X0,54	8002974036940

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Valeur énergétique (kJ)	1068
Valeur énergétique (kcal)	256
Graisses (g)	16
Acides gras saturés (g)	6,4
Glucides (g)	0
Sucres (g)	0
Protéines (g)	28
Sel (g)	5
Humidité (g)	50
Aw	0,93
pH	6

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	5*10^6
E. Coli ufc/g	< 10^2
Coliformes fécaux ufc/g	< 10^2
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10^2
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Reg. CE 2073/2005

FICHE TECHNIQUE

Jambon cru à la truffe

Allergènes

Substance	Présence
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'œufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits	NO
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

Dispositions légales

HACCP	Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications
Traçabilité	Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications
OGM	En l'état actuel de nos connaissances, le produit : - n'est pas OGM - ne dérive pas d'OGM - ne contient pas de matières dérivées d'OGM (Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)
Emballages	Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.
Étiquetage	Selon Règ. CE n. 1169/2011.
Remarque	Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.
Adresse	VILLANI S.P.A. Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnovo Rangone - Modena - Italia Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495 info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it C.F./P.IVA 00772580361