

FICHE TECHNIQUE
Prosciutto di San Daniele DOP S/O



Informations générales

Nom sur facture	S. DANIELE S/O EP 6.7Kg-Ct1Pz
Code produit	008008
Nomenclature douanes	02101981



Description du produit

Ingrédients viande de porc italien, sel marin.

Caractéristiques qualitatives Produit et affiné à San Daniele del Friuli avec de lourdes cuisses de porc, selon le cahier des charges AOP. Observez un long repos après salage, pour une maturation lente et progressive d'au moins 14 mois. Les finitions sont très soignées et le nettoyage est minutieux. L'os a été retiré sans couper la cuisse. « Spécial » car il est soigneusement nettoyé au couteau, éliminant le suif, les parties sombres de la viande maigre et la graisse jaune. Doux à couper.

PARFUM et SAVEUR: parfum intense, goût doux et délicat avec arrière-goût plus marqué.

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	sous vide
Température de conservation conseillée	max 10°C
Affinage	14 mois minimum

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	couenne claire, gras couleur paille
Goût	doucement appétissant
Arôme	délicat
Couleur	maigre rouge homogène, gras blanc ou légèrement rosé

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
6,7 kg		41 cm	29 cm	11 cm	9 mois après conditionnement

FICHE TECHNIQUE

Prosciutto di San Daniele DOP S/O

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
5	12	60

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
1	0,12X0,345X0,49	8002974000125

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Valeur énergétique (kJ)	1108
Valeur énergétique (kcal)	266
Graisses (g)	18
Acides gras saturés (g)	7,2
Glucides (g)	0
Sucres (g)	0
Protéines (g)	26
Sel (g)	4,8
Humidité (g)	50
Aw	0,936
pH	5,9

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
Prosciutto di San Daniele DOP S/O

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