

FICHE TECHNIQUE

Jambon de San Daniele 18 mois - sans os

Informations générales

Nom sur facture	S.DANIELE S/018M SPEC 8,5K-1PZ
Code produit	008029
Nomenclature douanes	02101981

Description du produit

Ingrédients Viande de porcs italiens, sel de mer.

Caractéristiques qualitatives Préparé et affiné dans l'établissement Villani de San Daniele del Friuli (Udine), avec des cuisses de porcs lourds, selon le cahier des charges de l'AOP. Long repos après le salage, pour un affinage lent et progressif jusqu'à 18 mois. La préparation est très soignée avec élimination maximum du gras et de la couenne. L'os est extrait sans couper la cuisse. "Spécial" car nettoyé soigneusement au couteau, avec élimination de la panne, des parties sombres éventuelles du maigre et du gras jaune.

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

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	sous vide
Température de conservation conseillée	max 10°C
Affinage	18 mois minimum

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	couenne claire, gras couleur paille
Goût	doux et délicat
Arôme	intense et caractéristique
Couleur	maigre rouge homogène, gras blanc ou légèrement rosé

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
8 kg					9 mois après conditionnement

FICHE TECHNIQUE

Jambon de San Daniele 18 mois - sans os

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
4	8	32

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
1	0,16X0,395X0,54	8002974017888

Paramètres chimiques

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

Jambon de San Daniele 18 mois - sans os

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