



**Fiche technique**  
**PROSCIUTTO COTTO PRATERIA KG. 4,5 MEZZO S/V**

Gianni Negrini srl  
Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) - Italia  
www.gianninegrini.com



Tel.: 0039 51 6850011  
Fax.: 0039 51 6850022

101300

NOM DU PRODUIT :	<b>JAMBON CUIT PRATERIA 4,5 kg demi - conditionné sous vide. Avec eau et polyphosphates ajoutés. Sans lactose. Sans gluten. Sans caséine.</b>	FICHE:	ATTIVA
------------------	---	--------	--------

Code de l'Article	Format	Description Emballe	Dimensions emballage (mm) (LongxLargxHaut)	Pièces par carton	Cartons par couche	Couches par palette	EAN Carton	EAN article
101300	POIDS VARIABLE	925301	395x295x180	2	8	10	9800394809882	2227577

**Origine de la viande:** UE

**Ingrédients:** jambon de porc 76%, eau, sel, féculé, dextrose, saccharose, stabilisateur E407 - E450, épices, exhausteur de gout E621, arômes naturels, antioxygène E301, conservateur E250.

**Allergènes:** le produit ne contient pas d'allergènes.

**Processus de transformation:** parage des jambon, injection de saumure, massage, moulage et cuisson basse température à la vapeur, coupe et emballage sous vide, pasteurisation, refroidissement, cartonnage.

**Emballage:** dans un sac sous vide en plastique (PET/AL/PE 07-Autre).

**Stockage et distribution:** conserver entre +2°C et 5°C.

**Durée de conservation maximale du produit :** 180 jours

**Durée de conservation minimale garantie :** 120 jours

**Mode d'emploi:** NE PAS PARCER L'EMBALLAGE - À VENDRE APRÈS PORTIONNAMENT.

**Caractéristiques microbiologiques :**

Paramètre:	Valeurs:
Total de nombre de bactéries	< 1000000 u.f.c./g
Sulfite réduire anaérobies	< 100 u.f.c./g
Clostridium perfringens	< 100 u.f.c./g
Salmonella spp.	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g

**Valeurs nutritionnelles par 100g:**

Énergie: Kcal (100g)	232
Kj (100g)	964
Graisse	18 g
dont acides gras saturé	7 g
Glucides	0,5 g
dont sucres	0,5 g
Protéines	17 g
Sel	2 g



N B: les valeurs sont identicatifs du produit.

Date d'émission: 24/05/24 (DD/MM/YY)  
Date d'impression: 20/12/2024 (DD/MM/YYYY)

Émis par l'Assurance Qualité: Dr. Luppi Manuele

Approuvé par la Direccion: Dr. Carlo Negrini