



Fiche technique
PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO MEZZO. KG.4

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



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

119300

NOM DU PRODUIT : **JAMBON CUIT À LA TRUFFE - moitié - 4 kg - conditionné sous vide** 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
119300	POIDS VARIABLE	925023	390x190x180	1	12	10	98003948018453	2227591

Origine de la viande: UE

Ingrédients: cuisse de porc 86%, eau, sel, féculé de pomme de terre, dextrose, stabilisant (carraghénane), sacharose, épices, arômes naturels, truffe noire (*Tuber aestivum*) 1%, antioxygène (ascorbate de sodium), arôme, conservateur (nitrite de sodium).

Allergènes: le produit ne contient pas d'allergènes.

Processus de transformation: parage des cuisses de porc, préparation du mélange d'ingrédients, injection et barattage de la saumure, pressage dans le moule, cuisson et grillage, refroidissement, démoulage, portionnement, emballage sous vide, pasteurisation, refroidissement. Préparati

Emballage: sac en plastique sous vide (PA/PO/EVOH 07-Autre) avec étiquette.

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 percer l'emballage; à vendre après portionnement.

Caractéristiques microbiologiques :

Paramètre:	Valeurs:
Total de nombre de bactéries	< 1000000 u.f.c./g
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 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)	236
Kj (100g)	982
Graisse	18 g
dont acides gras saturé	6 g
Glucides	1,6 g
dont sucres	1,3 g
Protéines	17 g
Sel	1,9 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