Gianni Negrini srl
Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) – Italia
www.gianninegrini.com
IT 19L CE
Tel.: 0039 51 6850011
Fax.: 0039 51 6850022

Fiche technique
JAMBON CUIT GRILLROSTO KG 7 AUX HERBES

124000

NOM DU PRODUIT : **JAMBON CUIT AVEC HERBES - 8 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
124000	POIDS VARIABLE	925301	300x395x180	1	8	10	98003948001455	2227579

Origine de la viande: UE

Ingrédients: cuisse de porc, sel, saccharose, dextrose, aromes naturels, épices, herbes 1% (romarin, baies de genièvre, sauge en portions variables), antioxygène (ascorbate de sodium), 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 (EVOH-PA-PP 07-Autre) avec étiquette.

Stockage et distribution: conserver entre 2 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 portionnament.

Caractéristiques microbiologiques :

Paramètre:	Valeurs:
Total de nombre de bactéries	< 1000000 u.f.c./g
Anaérobies sulfito-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: 21/12/2024 (DD/MM/YYYY)

Émis par l'Assurance Qualité: Dr. Luppi Manuele

Approuvé par la Direcion: Dr. Carlo Negrini