



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	FICHE TECHNIQUE PRODUIT PROSCIUTTO DI PARMA AOP (JAMBON DE PARME) DESOSSE PRESSÉ COUPER EN DEUX SOUS VIDE	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

PRODUITS

Jambon de Parme AOP désossé, sous vide.

DESCRIPTION DE L'UTILISATION

Saucisse assaisonnée à manger en tranches, adaptée à tous les types de consommateurs.

INGRÉDIENTS

Viande de porc, sel.

COADIUVANTE TECHNOLOGIQUE

Suet.

TAILLE

Le poids du demi jambon est en kg. 3,5 / 4,5.

TMC

180 jours

CONSERVATION

Conserver au réfrigérateur à une température <+ 10 ° C.

RÉFÉRENCES LÉGISLATIVES

Au Bedogni Parme Ham, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est reconnue conformément à la loi n. 26/90 et du règlement (CE) n. 1107-1196. Certifié par un organisme de contrôle agréé par le Ministère des Politiques Agricoles, Alimentaires et Forestières. Autocontrôle (système HACCP): Comme requis par le Règlement CE 852/04, le Règlement CE 853/04 et le Règlement CE 854/04.

NUMERO DE RECONNAISSANCE EC

IT 1016 L

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

CYCLE DE PRODUCTION

Les jambons frais sont soigneusement sélectionnés et placés sous le sel commun dans les entrepôts frigorifiques pour une première période de jour 6 (six), sont ensuite agités dans le muscle avec masseuse automatique, afin de faciliter la pénétration du sel salée puis une seconde fois, et placées dans chambre froide pour les jours 20 (vingt). Il est ensuite éliminé le sel résiduel et placé dans de cellule au repos pendant plusieurs jours à environ 60 (soixante), puis lavé avec un jet de lave-linge automatique, et il est à ce stade, qui initie le durcissement en spécialement agencé de façon à température naturelle augmente pour un vieillissement minimum de 12 mois (douze). Avant d'être expédiés, ils sont sélectionnés en fonction des demandes spécifiques des clients, désossés, nettoyés au couteau et immédiatement emballés sous vide.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR À COUPER: Uniforme entre rose et rouge, entrecoupé du blanc pur des parties grasses.

ARÔME ET GOÛT: Viande avec un goût délicat et sucré, légèrement salé et avec un arôme parfumé et caractéristique.

ALLERGÈNES

Il ne contient pas d'allergènes.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSIQUES

Salmonella dans 25g: absent; Listeria monocytogenes dans 25g: absent; E. coli: <10 ufc / g; Staphylococci coagulase + (Staphylococcus aureus et autres espèces): <50 cfu / g; AW <0,92; PH <6.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	1113 KJ/ 267Kcal
Matière grasse	18,0 gr.
dont acides gras saturés	6,10 gr.
Glucides	< 0,5 gr.
dont sucres	0,0 gr.
Protéine	26,0 gr.
Sel	4,40 gr.

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 44 x 15 x 9 (h)

Mesures de carton: cm 51 x 36 x 21 (h)

N. pièces par carton: 4

Composition de la palette: n. 4 cartons par couche, n. 6 couches

Dimensions maximales avec des palettes: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

