

Contact

AOSTE SNC
523, cours du 3^e Millénaire
CS 50152
69792 St Priest

Tél. : +33 (0) 4 72 14 85 00
Fax : +33 (0) 4 72 14 85 01

Définition produit

Dénomination légale de vente : Jambon de parme AOP - Prosciutto di Parma

Dénomination commerciale : FIOCI JAMBON PARME 14M 8KG PV C2P

Marque : Fiorucci

Définition du produit :

Le jambon de Parme est une appellation d'origine protégée, sa fabrication répond aux critères définis par la loi italienne n°26/90 et le règlement CEn°1107/96. Le jambon de Parme est un produit d'origine italienne. Son cycle de fabrication, du salage à la sortie des séchoirs, est d'au moins 14 mois. Le jambon est ensuite désossé, moulé sous sa forme traditionnelle et conditionné sous vide.

Origine des viandes : Italie

Garantie O.G.M.: Exempt d'ingrédients OGM conventionnels

Garanties ionisation : Ingrédients non ionisés

Conforme à la réglementation européenne relative aux contaminants

Éléments logistiques

Jambon de parme AOP				
Code article :	22056	Type de poids :	VARIABLE	
EAN 13 :	3294380005657	Poids U.V.C :	8 kg environ	
EAN 7 :	2331240	DLUO apposée :	150 jours	
GTIN Colis :	93294380005650			
Dimensions U.V.C. :		Dimensions emballage :	Dimensions palette	
≈ 420 x 300 x 120 mm		≈ 125 x 390 x 590 mm	≈ 1440 x 800 x 1200 mm	
Emballage (pièce/colis)	Emballage / couche	Couche / palette	Emballage / palette	U.V.C. / palette
2	4	10	40	80

Critères physico-chimiques

Critères conformes à la réglementation en vigueur

Hors code des usages de la charcuterie et de la salaison française

Critères microbiologiques

Critères conformes à la réglementation en vigueur

Salmonelle dans 25 g

<= Absence

Listeria monocytogenes dénombrement par g

<= Absence

Critères organoleptiques

Couleur	Gras extérieur de couleur marron/jaune, viande séchée rose foncé et gras intérieur blanc
Goût	Franc et caractéristique du jambon de Parme
Odeur	Franche et caractéristique du jambon de Parme
Texture	Texture très ferme mais tendre lorsque tranché.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100 g
Energie en kJ	1127
Energie en kcal	269
Matières Grasses en g	18,3
dont Acides gras saturés en g	6,1
Glucides en g	0,3
dont Sucres en g	0,3
Protéines en g	25,9
Sel en g	4,9

Etiquetage

Mentions réglementaires :

Dénomination légale de vente :

Jambon de parme AOP - Prosciutto di Parma

Ingrédients :

jambon de porc, sel.

Contaminations croisées possibles :

/

Traçabilité :

DLUO + LOT : à consommer de préférence avant le : 100 jours garantis
réception entrepôt

Signe qualité

Appellation d'Origine Protégée (AOP).



Conditions de conservation :

A conserver à 7°C maximum

Type de poids :

VARIABLE

Poids :

8 kg environ

EAN 13 :

3294380005657

EAN 7 :

2331240

Marque d'identification :

Selon site de conditionnement - voir sur étiquette du produit

Code emballer :

Absent

Logo Eco Emballage :

Absent

Consignes de tri :

Absent

TRIMAN :

Absent

Raison sociale / adresse :

Cesare Fiorucci S.p.A.

Località Santa Palomba - Viale Cesare Fiorucci, 11 - 00040 Pomezia (RM) - Ita

Les allergènes / intolérants

ALLERGENES MAJEURS ENTRANT INTENTIONNELLEMENT DANS LA RECETTE OU PAR CONTAMINATION FORTUITE

Conformément au règlement UE N°1169/2011 du parlement européen et du Conseil du 25 Octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Allergène / intolérant	Etat	Commentaire
Anhydrides sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	-	
Arachides et produits à base d'arachides	-	
Céleri et produits à base de céleri	-	
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten, blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides	-	
Crustacés et produits à base de crustacés	-	
Fruits à coque et produits dérivés, amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre convenance	-	/
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame	-	
Lait, produits laitiers et dérivés y compris lactose et protéines de lait	-	
Lupin et produits à base de lupin	-	
Mollusques et produits à base de mollusque	-	
Moutarde et produits à base de moutarde	-	
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
Poissons et produits à base de poissons	-	
Soja et produits à base de soja	-	

N.B : >Les présences correspondent à des mises en oeuvre intentionnelles
>Les contaminations croisées sont des contaminations fortuites primaires

Présence : +

Absence : -

Contaminations croisées : ?