

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 : Spécialité de salaison sèche italienne : Prosciutto crudo stagionato (hors code des usages français)

Dénomination commerciale : FIOCI JCRU ITALIEN 9M 5.5KG C2P

Marque : FIORUCCI

Définition du produit :

Le produit est préparé à partir du membre postérieur du porc. Le salage et le séchage sont réalisés en Italie selon les sages italiens de fabrication. Le jambon est salé au sel sec, puis il est séché et affiné avec son os. Le cycle de fabrication de la mise au sel à la sortie des séchoirs, est d'au moins 9 mois. Le jambon cru italien est ensuite désossé, moulé en forme traditionnelle et conditionné sous vide.

Origine MP : Union Européenne des 28

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

Garanties ionisation : Ingrédients non ionisés

Conforme à la réglementation européenne en vigueur relative aux contaminants

Éléments logistiques

Prosciutto crudo stagionato
Spécialité de salaison sèche italienne
(hors code des usages français)

Code article :	22055	Type de poids :	VARIABLE
EAN 13 :	3294380006050	Poids U.V.C :	5,5 kg environ
EAN 7 :	2331670	DLC apposée :	150 jours
Code DUN :	93294380006053		

Dimensions U.V.C :		Dimensions emballage :		Dimensions palette :	
≈ 400 x 300 x 100 mm		≈ 600 x 400 x 170 mm		≈ 1200 x 800 x 1500 mm	
Emballage (pièce/colis)	Emballage / couche	Couche / palette		Emballage / palette	U.V.C / palette
2	4	8		32	64

Critères physico-chimiques
Critères conformes à la réglementation en vigueur

Produit hors Code des Usages de la charcuterie Française

Critères microbiologiques
Critères conformes à la réglementation en vigueur

Salmonelle dans 25 g	<= Absence
Listeria monocytogenes dénombrement par g	<= Absence

Critères organoleptiques

Couleur	Rose saumoné à rouge soutenue
Goût	Franc et caractéristique du jambon cru italien
Odeur	Franche et caractéristique de jambon cru italien
Texture	Ferme et tendre à la fois, fondante en fin de mastication

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100 g
Energie en kJ	682
Energie en kcal	162
Matières Grasses en g	4,0
dont Acides gras saturés en g	1,4
Glucides en g	0,4
dont Sucres en g	0,4
Protéines en g	31
Sel en g	5,3

Etiquetage**Mentions réglementaires :****Dénomination légale de vente :**

Jambon sec Italien : Prosciutto crudo stagionato
(hors code des usages français)

Ingrédients :

jambon de porc, sel.

Contaminations croisées possibles :

/

Traçabilité :

D.L.C + LOT : à consommer jusqu'au : 100 jours garantis réception
entrepôt

Conditionnement :

Sous vide

Conditions de conservation :

A conserver entre +2°C et +4°C.

Type de poids :

VARIABLE

Poids :

5,5 kg environ

EAN 13 :

3294380006050

EAN 7 :

2331670

Marque d'identification :

Selon site de conditionnement : voir sur l'étiquette du produit.

Code emballeur :

NA

Logo Eco Emballage :

Absence

Consignes de tri :

Absence

TRIMAN :

Absence

Raison sociale / adresse :

CESARE FIORUCCI S.P.A.
Località S.Palomba - Viale Cesare Fiorucci, 11
00040 Pomezia (RM) Italia

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
Anhydride 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 d'arachides	-	
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten de 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 mise en oeuvre intentionnelles
>Les contaminations croisées sont des contaminations fortuites primaires

Présence : +

Absence : -

Contaminations croisées : ?