

Nom du produit	Jambon fumé 1/2 S/V		
Dénomination	JAMBON FUME' VIELLI		
Taille	KG 2/2,5 ENVIRON		
EAN	2222883		
Confection	SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC		
Emballage	BOITES DE 8 PIECES (17/18 KG ENVIRON)		
Palletes	N.4 BOITES POUR LA COUCHE; 6 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	D.L.C.	90 jours
Comment utiliser			
Ingrédients	VIANDE DE PORC, SEL DE MER, PLANTES AROMATIQUES, ÉPICES, SUCRE, DEXTROSE; CONSERVATEUR: E250; ANTIOXYDANT: E301.		
Description du produit	PRODUIT AVEC CUISSÉS DE PORC SÉLECTIONNÉS, ASSAISONNÉE ET FUMÉ		

ALLERGÈNES
ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:

Absents

«SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014

IL NE CONTIENT PAS O.G.M.
TECHNOLOGIE DE FABRICATION

 Réception des viandes fraîche, contrôle de la qualité → Salage et le rest dans les chambres du sel → Séchage → Fumé naturellement → Vieillessement
 → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison.
 Le transport est effectué à une température contrôlée.

CONTRÔLES

Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES		
ÉNERGIE	1072 kJ	DÉTERMINATION		Valeur limite
	256 kcal	Escherichia coli	UFC/g	< 10 ²
Graisses	15 g	Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10 ²
Dont acides gras saturés	5,9 g	Listeria monocytogenes	UFC/25g	Absent
Glucides	0,7 g	Salmonella spp	UFC/25g	Absent
Dont sucres	0 g			
Protéines	29 g			
Sel	4,4 g			

Rev.2 du 05/12/2016


SALUMIFICIO MENATTI s.r.l.

23010 Piantedo (SO) Italy - Via Furoni, 284/A

Tel.0342/683383 Fax 0342/683317

INTERNET: www.menatti.com E-MAIL: menatti@menatti.com

Date d'impression:

16/12/2025