

	FICHE TECHNIQUE	10 mars 2022
	FIOCI SAN DAN 14M 8KG PV C2P	Soumise à mise à jour

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 di San Daniele DOP
(Jambon de San Daniele AOP)
(hors code des usages français)

Dénomination commerciale :

FIOCI SAN DAN 14M 8KG PV C2P

Marque :

FIORUCCI

Définition du produit :

Le Jambon de San Daniele AOP est préparé à partir du membre postérieur du porc, salé, séché avec son os, conforme au cahier des charges de certification de conformité de l'Appellation d'Origine Protégée Prosciutto di San Daniele DOP. Le cycle de fabrication est d'au moins 14 mois. Le jambon est ensuite désossé, moulé 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

<i>Spécialité de salaison sèche Italienne : Prosciutto di San Daniele DOP</i>		<i>FIORUCCI</i>		
Code article :	20416	Type de poids :	VARIABLE	
EAN 13 :	3294380006845	Poids U.V.C :	8 kg environ	
EAN 7 :	2331250	D.D.M. apposée :	180 jours	
GTIN Colis :	98007975006841	Code Douanier :	210198190	
Dimensions U.V.C. :		Dimensions emballage :		Dimensions palette :
≈ 420 x 320 x 100 mm		≈ 125 x 390 x 590 mm		≈ 1390 x 800 x 1200 mm
Emballage (pièce/colis)	Emballage / couche	Couche / palette	Emballage / palette	U.V.C. / palette
2	4	10	40	80

Poids brut colis (kg)	Poids net colis (kg)
≈ 16,67	≈ 16

	FICHE TECHNIQUE	10 mars 2022
	FIOCI SAN DAN 14M 8KG PV C2P	Soumise à mise à jour

Critères physico-chimiques

Critères conformes à la réglementation en vigueur

Produit hors code des usages de la charcuterie et de la salaison française

Critères microbiologiques

Critères conformes à la réglementation en vigueur

Salmonelle (ufc/25g)	<= Absence
Listeria monocytogenes dénombrement (ufc/g)	<= 100

Critères organoleptiques

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

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100 g
Energie en kJ	1145
Energie en kcal	275
Matières Grasses en g	19
dont Acides gras saturés en g	6,5
Glucides en g	0
dont Sucres en g	0
Protéines en g	26
Sel en g	4,4

	FICHE TECHNIQUE	10 mars 2022
	FIOCI SAN DAN 14M 8KG PV C2P	Soumise à mise à jour

Etiquetage

Mentions réglementaires :

Dénomination légale de vente :

Spécialité de salaison sèche Italienne : Prosciutto di San Daniele DOP

Ingrédients :

Cuisse de porc italien, sel marin

Contaminations croisées possibles :

/

Traçabilité :

D.D.M. + LOT : à consommer de préférence avant le : 120 jours garantis réception entrepôt

Conditionnement :

Conditionné sous vide

Conditions de conservation :

Conserver à +7°C maximum.
Enlever le produit du sac dès que vous l'avez ouvert

Conditions d'utilisation :

/

Signe Qualité :

AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Type de poids :

VARIABLE

Poids :

8 kg environ

EAN 13 :

3294380006845

Marque d'identification :

Selon site de conditionnement : voir sur l'étiquette produit

Code emballer :

Absence

Logo Eco Emballage :

Absence

Consignes de tri :

Absence

TRIMAN :

Absence

Raison sociale / adresse :

Cesare Fiorucci S.p.A Viale Cesare Fiorucci
11 00071 Pomezia (RM) Italie

	FICHE TECHNIQUE	10 mars 2022
	FIOCI SAN DAN 14M 8KG PV C2P	Soumise à mise à jour

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 : ?