

SCHEDA TECNICA
Jamon iberico affettato



Dati generali

Nome in fattura	AFFETTATO JAMON IBERICOx80g-ct10pz
Codice prodotto	020002
GTIN pezzo (peso fisso)	8002974030610
Nomenclatura doganale	02101981



Descrizione del prodotto

Ingredienti Carne di suino, sale

Caratteristiche qualitative **QUALITÀ:** prosciutto crudo ottenuto da suini, di razza iberica pura almeno del 70%, nati ed allevati in Spagna, nel territorio delimitato di Salamanca. Il termine bellota, tradotto “ghianda”, identifica la tipologia di alimentazione riservata ai maiali per ottenere un prodotto di elevatissimo livello; i suini vengono allevati per 15-17 mesi e, nell’ultimo periodo di vita, vengono fatti pascolare in ampie distese di querceti dove si alimentano esclusivamente di ghiande fino a raggiungere un peso di almeno 160kg. Il prosciutto iberico de bellota stagiona normalmente in cantina per minimo 24 mesi, garantendo una qualità superiore con un bouquet complesso e particolarmente gustoso.

SAPORE: profumo intenso, gusto dolce e delicato dal retrogusto leggermente sapido. Sapore complesso ma armonioso. Morbido ed invitante.

CONSUMO: è consigliato aprire le buste 30-45 minuti prima di degustare il prodotto.

Caratt. tecniche medie

Confezione	sottovuoto
Temperatura di conservazione consigliata	0°C / 5°C
Stagionatura	minimo 24 mesi

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	fette sovrapposte
Gusto	dolce
Profumo	delicato
Colore	magro rosato con grasso bianco perlaceo

SCHEMA TECNICA
Jamon iberico affettato

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
80 gr			18 cm	22 cm	120 giorni da confezionamento

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
18	5	90	10	0,09X0,27X0,19	8002974030603

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	33,2
Grassi (g)	24,5
Acidi grassi saturi (g)	7,5
Proteine (g)	34,7
Carboidrati (g)	0,9
Zuccheri (g)	0,7
Sale (g)	4,2
Valore energetico (kcal)	363
Valore energetico (kJ)	1512
Aw	0,92
pH	<4,4

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	
E. Coli ufc/g	< 10
Coliformi Fecali ufc/g	
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10 ²
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

SCHEMA TECNICA
Jamon iberico affettato

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge**HACCP**

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo**VILLANI S.P.A.**

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361