



<b>MARCHANDISE</b>	Jambon italien (Mattonella), désossé, sans couenne, sans gras et pressé a la moitié.
<b>MARQUE</b>	Gondola.
<b>CODE</b>	Code. 000016 – votre code. 954020.
<b>CODE EAN</b>	98007139239023 piece. 98007139439027 carton.
<b>DESCRIPTION</b>	Jambon produit à partir de cuisses de porc adulte sélectionnés, provenant des meilleurs abattoirs Européen, où, sous contrôle du vétérinaire, ils sont abattus et marqués avec la marque CE. Le jambon est paré et successivement assaisonné en Italie 9/10 mois, dans unité de production: - Castelnuovo (MO) - IT 401 L EC; - Medesano (PR) - IT 167 L EC. Le produit avec os est affiné, de ché est désossé après, scalpé et dégraissé, successivement il sera imprimé et conditionné. Chaque mattonella entier a un poids variable entre les 4,5 et les 5,5 kg.
<b>INGRÉDIENTS</b>	Cuisse de porc, sel, conservateur E 252.
<b>CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	Le produit est complètement privé de la couenne, du gras et de la panne. La viande à l'extérieur est de couleur rouge vif. La saveur est agréable. La forme est typique de la mattonella imprimé, prête pour être coupé.
<b>CARACTÉRISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES</b>	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g du produit: VE kJ: 880; Kcal: 210; GRAISSES: 9,5g; dont acides gras saturé 3,2g; GLUCIDES: <0,5g , dont sucres 0g; PROTEINES: 26g; sel : 6g. Ne contient pas allergènes ou OGM
<b>CONDITIONNEMENT</b>	Primaire: sachet sous vide. Secondaire: carton, 4 piece entiers (8 moitié). Euro palette contenant 20 cart. (80 pièces entiers), 4 cart. par couche et 5 couches chaque palette, empilable.
<b>ÉTIQUETAGE</b>	Indication de: date de emballage, date da consommer de préférence avant le et lot.
<b>DDM</b>	180 jours dès la date de conditionnement.
<b>CONSERVATION</b>	Conserver à la température de réfrigération (-5/+8°C)
<b>TRANSPORT</b>	Ne pas percer le sachet. Marchandise transportée à température contrôlée.

Prosciuttificio San Francesco Spa  
Responsabile Assicurazione Qualità  
Dott.ssa Claudia Remitti