



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>TECHNISCHE PRODUKTKARTE</b> <b>SALME UNGHERESE (UNGARISCHE SALAMI)</b>	Herausgabedatum	21/11/2017
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	00

### BESCHREIBUNG DES PRODUKTS UND DES PRODUKTIONSPROZESSES

Produkt bestehend aus einer Mischung, die durch das Mahlen von Fleischstücken (Schulter, Hals) vom schweren Schwein aus der Po-Ebene, unter Zusatz von Salz und Gewürzen erzielt wird. Das Fleisch wird fein und gleichmäßig gemahlen; die reichhaltige Aromatisierung zeichnet sich durch einen leichten Räuchergeschmack aus, der durch die Räucherung mit Buchenholz erzielt wird. Nach dem Abfüllen folgt ein circa 5–6 Tage dauernder Trockenprozess unter kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit. Anschließend erfolgt die Reifung im Werk über einen Mindestzeitraum von 90 Tagen. Die Stückgröße beträgt nach der Reifezeit circa 3,5–4 kg.

### ZUTATEN

Schweinefleisch, Salz, Weißwein, Dextrose, Saccharose, Paprika (0,15 %), Pfeffer, Antioxidantien: Natriumascorbat (E301), Knoblauch, Konservierungsmittel: Kaliumnitrat (E252), Natriumnitrit (E250), Gewürze.

### CHEMISCH-PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit und volatile Substanzen:	27 g pro 100 g Produkt
Asche:	5,3 g pro 100 g Produkt
pH:	5,3
Nitrite:	<10 mg/kg
Nitrate:	<50 mg/kg
Aw:	0,930–0,940
Nitrosamine	N.N. (< 0,005 mg/kg (ppm))
Cd	< 0,05 mg/kg (ppm)
Pb	< 0,1 mg/kg (ppm)
Staphylokokken-Enterotoxine	N.N. in 25 g
Aflatoxine (B1,B2,G1,G2)	< 4 µg/kg (ppb)
Ochratoxin A	< 1 µg /kg (ppb)

### MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

CBT	> 1 x 10 <sup>7</sup> KbE/g
Coliforme	< 10 KbE/g
Listeria monocytogenes	In 25 g nicht vorhanden
Salmonella spp.	In 25 g nicht vorhanden
Clostridium spp. (Sporen)	< 10 KbE/g
Clostridium spp. (pflanzl. Zellen)	< 10 KbE/g
Staphylococcus aureus	< 10 <sup>2</sup> KbE/g

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### ALLERGENE

Gemäß der EU-Verordnung 1169/11 (Anhang II) enthält das Produkt keine Allergene

### HALTBARKEIT

250 Tage ab Produktionsdatum (lose)

90 Tage ab Verpackungsdatum (vakuumverpackt)

### AUFBEWAHRUNGSBEDINGUNGEN

Offen kühl und trocken aufbewahren

Vakuumverpackt bei 0 ° bis C/4 °C unter Vermeidung direkter Sonneneinstrahlung und extrem feuchter Orte aufbewahren.

### HINWEISE FÜR EINEN KORREKTEN VERBRAUCH

Zum Verzehr das Produkt in circa 2–3 mm dicke Scheiben schneiden und zuvor den Darm entfernen. Einige Minuten nach dem Aufschneiden verzehren, um die Freisetzung der charakteristischen Aromen zu unterstützen. Personen, die sich kalorienarm ernähren oder an Bluthochdruck leiden, sollten dieses Produkt aufgrund der darin enthaltenen gesättigten Fettsäuren und dem Salzgehalt nur begrenzt verzehren. Für auf allergene Stoffe (gemäß geltender Bestimmungen) empfindlich reagierende Personen gibt es keine Einschränkungen, da diese Substanzen weder im Produkt noch in den verwendeten Rohmaterialien enthalten sind. Das Produkt ist GVO-frei (gentechnisch veränderte Organismen).

### NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	1902/459
Fette	38,5 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	13 gr.
Kohlenhydrate	< 1,0 gr.
davon Zucker	<0,1 gr.
Proteine	28 gr.
Salz	3,5 gr.

### PRODUKTGEWICHT

Größe kg 3,5/4

### PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 42 x 10 x 10

Kartonmaße: cm 51 x 36 x 21 (h)

Stückzahl pro Karton: 5

Palettenzusammensetzung: n. 4 Kartons pro Schicht, n. 6 Schichten

Gesamtabmessungen mit Paletten: cm 80 x 120 x 141 (h)

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

