



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	TECHNISCHE PRODUKTKARTE SALAME VECCHIA NAPOLI SALAMI VECCHIA NAPOLI IN ZWEI HÄLFTEN	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, Speck, Schinkenschnittreste) vom schweren Schwein aus der Po-Ebene erzielt und mit Salz und Gewürzen verfeinert wird. Diese Salami weist ein zartes Aroma auf und ist leicht geräuchert. Dem Mahlen folgt der Abfüllprozess in einen Naturdarm und das Abbinden von Hand. Danach wird das Produkt bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit einem circa 3 Tage dauernden Trocknungsprozess unterzogen, dem eine Reifezeit von mindestens 30 Tagen folgt.

ZUTATEN

Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze, Saccharose, Antioxidantien Natriumascorbat (E301), Konservierungsmittel: Natriumnitrit (E250), Kaliumnitrat (E252).

CHEMISCH-PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit und volatile Substanzen:	45 g pro 100 g Produkt
Asche:	4,6 g pro 100 g Produkt
pH:	5,3
Nitrite:	<10 mg/kg
Nitrate:	<50 mg/kg
Aw:	<0,920
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 ⁷ 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 ² KbE/g

ALLERGENE

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

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

HALTBARKEIT

180 Tage ab Produktionsdatum (lose)

90 Tage ab Verpackungsdatum (vakuumverpackt)

AUFBEWAHRUNGSBEDINGUNGEN

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

HINWEISE FÜR EINEN KORREKTEN VERBRAUCH

Zum Verzehr 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	1357/327
Fette	25,2 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	9,34 gr.
Kohlenhydrate	< 1,0 gr.
davon Zucker	<0,1 gr.
Proteine	25 gr.
Salz	2,95 gr.

PRODUKTGEWICHT

Größe g 400 ca.

PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 7 x 7 x 15

Kartonmaße: cm 51 x 36 x 21 (h)

Stückzahl pro Karton: 24

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

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

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

