



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>TECNISCHE PRODUKTKARTE</b> <b>SPALLA COTTA RUSTICA IN ZWEI HÄLFTEN</b>	Herausgabedatum	21/11/2017
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	00

### BESCHREIBUNG DES PRODUKTS UND DES PRODUKTIONSPROZESSES

Die Spalla Cotta basiert auf der Kombination von entbeintem Nacken und entbeinter Schulter des schweren Schweins aus der Po-Ebene. Nach dem in zwei Phasen erfolgenden Tumbeln, bei dem Salz und Gewürze hinzugefügt und vermischt werden, kommt das Produkt zum Ruhen in eine spezielle Zelle. Hier verbleibt es mindestens 15 Tage unter kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit. Anschließend wird es in Naturhüllen abgefüllt, von Hand abgebunden oder von speziellen Lebensmittelnetzen umhüllt. Danach erfolgt eine 48-stündige Trockenzeit nach der das Eintauchkochen in speziellen Wannen unter kontrollierter Temperatur durchgeführt wird. Nach der Abkühlung wird das Produkt vakuumverpackt, um auf dem Markt vertrieben zu werden.

### ZUTATEN

Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze, Antioxidantien: Natriumascorbat (E301), Rotwein, Knoblauch, Konservierungsmittel: Natriumnitrit (E250).

### PRODUKTGEWICHT

Größe kg 4/4,5

### CHEMISCH-PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit und volatile Substanzen:	59 g pro 100 g Produkt
Asche:	2,9 g pro 100 g Produkt
pH:	6,2
Nitrite:	<10 mg/kg
Nitrate:	<30 mg/kg
Aw:	0,940 – 0,960
Cd	< 0,05 mg/kg (ppm)
Pb	< 0,1 mg/kg (ppm)

### MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

CBT	> 1 x 10 <sup>3</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 KbE/g

### ALLERGENE

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

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### HALTBARKEIT

90 Tage ab Verpackungsdatum (vakuumverpackt)

### AUFBEWAHRUNGSBEDINGUNGEN

0 ° bis 4 °C unter Vermeidung direkter Sonneneinstrahlung und extrem feuchter Orte.

### HINWEISE FÜR EINEN KORREKTEN VERBRAUCH

Zum Verzehr circa 2–3 mm dicke Scheiben schneiden.

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	1009/243
Fette	18 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	6,8 gr.
Kohlenhydrate	< 1,0 gr.
davon Zucker	0,4 gr.
Proteine	19,5 gr.
Salz	1,8 gr.

### PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 20 x 20 x 14

Kartonmaße: cm 51 x 36 x 21 (h)

Stückzahl pro Karton: 2

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

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

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

