



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	FICHE TECHNIQUE PRODUIT SALAMI HONGROIS	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

DESCRIPTION DU PRODUIT ET DU PROCESSUS DE PRODUCTION

Produit obtenu du broyage de pièces de viande de porc lourd de la plaine du Pô (épaule, gorge) avec l'adjonction de sel et d'épices. Le type de broyage donne un grain fin et homogène; l'aromatisation est riche et caractérisée par un léger goût de fumée, obtenu à travers le fumage au bois de hêtre. L'embossage est suivi d'un séchage d'environ 5-6 jours à température et humidité contrôlées. Par la suite, a lieu l'affinage à l'usine pendant une période min. de 90 jours. Le poids après affinage est d'environ 3,5-4 kg.

INGREDIENTS

Viande de porc, sel, vin blanc, dextrose, saccharose, paprika (0,15%), poivre, antioxydant: ascorbate de sodium (E301), ail, conservants: nitrate de potassium (E252), nitrite de sodium (E250), épices.

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Humidité et substances volatiles:	27 g pour 100 g de produit
Cendres:	5,3 g pour 100 g de produit
PH:	5,3
Nitrites:	<10 mg/kg
Nitrates:	<50 mg/kg
Aw:	0,930 – 0,940
Nitrosamines	N.R. (< 0,005 mg/kg (ppm))
Cd	< 0,05 mg/kg (ppm)
Pb	< 0,1 mg/kg (ppm)
Entérotoxines staphylococciques	N.R. sur 25g
Aflatoxines (B1,B2,G1,G2)	< 4 µg/kg (ppb)
Ochratoxine A	< 1 µg /kg (ppb)

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CBT	> 1 x 10 ⁷ ufc/g
Coliformes	< 10 ³ ufc/g
Listeria monocytogenes absente sur 25g:	
Salmonelle spp.	Absente sur 25g
Clostridium spp. (spores)	< 10 ufc/g
Clostridium spp. (cellules vég.)	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ² ufc/g

ALLERGENES

Le produit ne contient pas d'allergènes conformément au Règl. UE n° 1169/11 (annexe II).

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

DUREE DE CONSERVATION

250 jours après la production (en vrac)
90 jours après le conditionnement (sous vide).

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver en lieu frais et sec si en vrac.
De 0° à 4°C si sous vide, en évitant l'exposition directe à la lumière du soleil et les lieux excessivement humides.

INDICATIONS POUR UNE CONSOMMATION CORRECTE

Consommer en coupant en tranches de l'épaisseur d'environ 2-3mm, après avoir éliminé le boyau.
Consommer quelques minutes après la coupe, afin que les parfums caractéristiques se libèrent.
Il est conseillé d'en limiter la consommation aux personnes suivant des régimes hypocaloriques ou souffrant d'hypertension, à cause de la présence d'acides gras saturés et d'une importante quantité de sel.
Il n'existe aucune limitation de consommation aux catégories sensibles à la présence d'allergènes (selon la définition de la réglementation en vigueur, puisque ni dans le produit, ni dans les matières premières employées de telles substances sont présentes).
Le produit ne contient pas d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	1902/459
Matière grasse	38,5 gr.
dont acides gras saturés	13,0 gr.
Glucides	< 1,0 gr.
dont sucres	<0,1 gr
Protéine	28,0 gr.
Sel	3,5 gr.

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 42 x 10 x 10
Mesures de carton: cm 51 x 36 x 21 (h)
N. pièces par carton: 5
Composition de la palette: n. 4 cartons par couche, n. 6 couches
Dimensions maximales avec des palettes: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

