



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b> <b>EPAULE CUIE RUSTIQUE</b>	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

### DESCRIPTION DU PRODUIT ET DU PROCESSUS DE PRODUCTION

L'épaule cuite est obtenue de l'union d'une coppa désossée et d'une épaule désossée de porc lourd de la plaine du Pô. Le produit est placé dans une baratte où, à travers deux phases différentes il subit l'adjonction d'un mélange de sel et d'épices et successivement il est placé dans des pièces spécialement conçues, à température et humidité contrôlées, pendant une période d'au moins 15 jours. Par la suite, le produit est embossé dans des enveloppes naturelles, ficelé à la main ou placé dans des filets alimentaires spécialement conçus; après un séchage d'environ 48 heures, il est cuit par immersion dans des bassins spéciaux à température contrôlée et, après le refroidissement, il est conditionné sous vide pour la mise sur le marché.

### INGREDIENTS

Viande de porc, sel, dextrose, épices, antioxydant: ascorbate de sodium (E301), vin rouge, ail, conservant: nitrite de sodium (E250).

### TAILLE

Kg. 8/9.

### CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Humidité et substances volatiles:	59 g pour 100 g de produit
Cendres:	2,9 g pour 100 g de produit
PH:	6,2
Nitrites:	<10 mg/kg
Nitrates:	<30 mg/kg
Aw:	0,940 – 0,960
Cd	< 0,05 mg/kg (ppm)
Pb	< 0,1 mg/kg (ppm)

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CBT	> 1 x 10 <sup>3</sup> ufc/g
Coliformes	< 10 <sup>3</sup> 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 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

90 jours après le conditionnement (sous vide).

### CONDITIONS DE CONSERVATION

De 0° à 4°C en évitant l'exposition directe à la lumière du soleil et les lieux excessivement humides.

### INDICATIONS POUR UNE CONSOMMATION CORRECTE

Consommer tel quel, coupé en tranches de l'épaisseur d'environ 2-3mm.

À cause de la présence d'acides gras saturés et de quantités sensibles de sel, il est conseillé aux personnes suivant des régimes hypocaloriques ou souffrant d'hypertension, de le consommer avec modération. 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	1009/243
Matière grasse	18,0 gr.
dont acides gras saturés	6,8 gr.
Glucides	< 1,0 gr.
dont sucres	0,4 gr.
Protéine	19,5 gr.
Sel	1,8 gr.

### PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 20 x 20 x 28

Mesures de carton: cm 51 x 36 x 21 (h)

N. pièces par carton: 1

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

