



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>TECNISCHE PRODUKTKARTE CULATELLO</b>	Herausgabedatum	27.01.2017
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	03

### INHALTSSTOFFE

Schweinefleisch, Salz, Zucker: Dextrose, Gewürze und natürliche Aromen, Konservierungsstoffe: E252.

### PRODUKTIONSPROZESS

Hergestellt aus frischen Schweinekeulen aus Italien, 15/16 kg, charakteristische Birnenform. Salzen und Kühlzelle für ca. 10 Tage, dann geschützt mit Schweineblase. Handgebunden mit Kordel und zum Trocknen verbracht. Reifungsprozess 12/16 Monate. Bei abgeschlossener Reifung beträgt der Gewichtsverlust ca. 45%.

### REIFUNG

mindestens 12 Monate.

### NETTOGEWICHT

3/5 kg

### AUFBEWAHRUNG

Das Produkt ist an einem kühlen Ort aufzubewahren.

### VERPACKUNG

Lose oder im Cryovac-Vakuumbbeutel

### MHD für das vakuumverpackte Produkt

180 Tage

### CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN (durchschnittliche Bezugswerte):

Feuchtigkeit in % 55+/-5

Fette in % 6+/-3

Eiweiß in % 30 +/-3

Asche in % 1

Natriumchlorid in % 5+/-1

pH-Wert 6+/-0,2

Aw-Wert bei 20° 0,89

Angaben bezogen auf 100 g des mageren Teils.

### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Bakterielle Belastung KbE/g unter 10 KbE/g

Enterobakterien KbE/g unter 10 KbE/g

E.coli KbE/g nicht vorhanden in 25 g

Anaerobe Sulfitreduzierer KbE/g nicht vorhanden

Myzeten KbE/g unter 100

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

Salmonella Spp. in 25 g nicht vorhanden

Listeria M. in 25 g nicht vorhanden

ENTHÄLT KEIN ZUGESETZTES GLUTEN – ENTHÄLT WEDER MILCH NOCH MILCHDERIVATE.

### NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	1142KJ/274 Kcal
Fette	18 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	6,6 gr.
Kohlenhydrate	0 gr
davon Zucker	0 gr.
Proteine	28 gr.
Salz	4,6 gr.

### PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 18 x 18 x 30

Kartonmaße: cm 36 x 51 x 21 (h)

Stückzahl pro Karton: 4

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

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

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

