



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	TECNICHE PRODUKTKARTE SALAME & FILETTO SALAMI & FILET IN ZWEI HÄLFTEN	Herausgabedatum	21/11/2017
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	00

PRODUKTBESCHREIBUNG

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. In der Mitte wird ein ganzes zuvor gesalzenes und gewürztes Schweinefilet positioniert. Die Abfüllung erfolgt in einem Naturdarm (Schweinekrause). Die Stückgröße beträgt circa 90–100 mm bei einem Gewicht von circa 1,3 kg nach Beendigung der Reifezeit. Das Produkt wird von Hand abgebunden.

Dem Abfüllen folgt ein circa 4-5-tägiger Trocknungsprozess. Die Reifung im Werk sieht eine Mindestzeit von 60–70 Tagen vor.

ZUTATEN

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

CHEMISCH-PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Feuchtigkeit und volatile Substanzen:	44 g pro 100 g Produkt
Asche:	4,8 g pro 100 g Produkt
pH:	5,8
Nitrite:	<10 mg/kg
Nitrate:	<50 mg/kg
Aw:	0,930 – 0,940
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

Nicht gemäß Reifezeit, sondern in Abhängigkeit von den eigenen Vorlieben verzehren (weicher und teiger nach kurzer Reifung, trockener und intensiver im Aroma und Geschmack nach einer längeren Reifezeit). Nach dem Entfernen des Darms in circa 2–3 mm dicke Scheiben schneiden. 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	1333/321
Fette	24,0 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	9,0 gr.
Kohlenhydrate	< 1,0 gr.
davon Zucker	<0,1 gr.
Proteine	26,2 gr.
Salz	3,4 gr.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Größe kg 0,6 ca.

PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 10 x 10 x 13

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

