



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	TECNISCHE PRODUKTKARTE SPECK DELL'ALTO ADIGE	Ausstellungsdatum	03.12.2018
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	01

Geräuchertes Rohprodukt, das aus der Verarbeitung von Schweinekeulen aus Deutschland (Bayern) stammt.

- Trockensalzung;
- Räucherung mit Buchenholzspäne;
- Räuchertemperatur: 15°/20° C;
- Reifungstemperatur: 14°/16° C;
- Mindestreifezeit: 6 Monate.

INHALTSSTOFFE

Schweinefleisch (Keule), Salz, Gewürze, Kräuter. Zucker: Dextrose, Saccharose.
Antioxidanz: Natriumascorbat. Ohne Konservierungsstoffe.

TEMPERATUR ZUR AUFBEWAHRUNG DES ENDPRODUKTS

10°/15° C.

HALTBARKEIT

Für das natürliche Produkt ist keine Haltbarkeitsgrenze vorgesehen.

Für das vakuumverpackte Produkt: Es ist möglichst innerhalb von 180 Tagen ab dem Verpackungsdatum zu verzehren.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

	Wert	Messeinheit
Feuchtigkeit	47,47	%
Roheiweiß	29,23	%
Rohfettsubstanzen	9,78	%
Natriumchlorid	2,66	%
Wasser/Eiweiß-Verhältnis	1,62	
Nitrite	nicht festgestellt	
Nitrate	nicht festgestellt	

Enthält keine Allergene (also auch kein Gluten), frei von Glutamat, frei von allergieauslösenden Gewürzen.

PRODUKTGEWICHT

Größe kg 4/5

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	1254 KJ/300 Kcal
Fette	19,10 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	6,60 gr.
Kohlenhydrate	1,2 gr.
davon Zucker	0,3 gr.
Proteine	30,7 gr.
Salz	3,90 gr.

PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 30 x 30 x 9

Kartonmaße: cm 51 x 36 x 21 (h)

Stückzahl pro Karton: 3

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

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

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

