



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

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

INGRÉDIENTS

Viande de porc, sel, dextrose, épices, conservateurs: E250-E252

CYCLE DE PRODUCTION

Parage, salage à sec, repos, séchage, maturation pour une durée variable de 120-150 jours. Sectionnement et emballage

MATURATION

Minimum 3 mois.

POIDS MOYEN

Kg 1,8/2,3 environ.

CONSERVATION

Le produit doit être stocké à une température contrôlée de max 21 ° C pour le produit entier.

LOT

Code alphanumérique numérique indiqué sur l'étiquette

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Entérobactéries (à 30 °): <10 ufc / g

Salmonella spp. Absent dans 25 g

Listeria m. Absent dans 25 g

Staphylocoques à coagulase positive <100 ufc / g

E. coli beta-coagulase positive <10 cfu / g

PARAMÈTRES CHIMIQUES PHYSIQUES

Aw <0,811

PH 5,71

Humidité 29,94 g / 100

Cendres 5,41 g / 100

Acidité améliorée PH 5.65

ALLERGÈNES

Le produit est traité dans un établissement où aucun type d'allergène n'est utilisé.

OGM

Le produit est obtenu avec des ingrédients ne contenant pas d'OGM, contaminés et sans résidus de produits phytopharmaceutiques.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

| Valeurs moyennes pour 100 grammes | |
|-----------------------------------|-----------------|
| Énergie kJ/kcal | 1796 KJ/433Kcal |
| Matière grasse | 36,30 gr. |
| dont acides gras saturés | 14,60 gr. |
| Glucides | 0,2 gr. |
| dont sucres | <0,1 gr. |
| Protéine | 26,46 gr. |
| Sel | 3,90 gr. |

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 9 x 11 x 26 (h)

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

N. pièces par carton: 6

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

