



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	FICHE TECHNIQUE PRODUIT GUANCIALE DE GORGE	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

PRODUITS

Guanciale de gorge.

DESCRIPTION DE L'UTILISATION

Viande séchée assaisonnée à manger en tranches.

INGRÉDIENTS

Viande de porc, sel, drogue sublime, poivre blanc et poudre d'ail.

ALLERGÈNES

Il ne contient pas d'allergènes.

MÉTHODES DE CONSERVATION

Reste cool.

TMC

Le produit n'expire pas.

NOMBRE DE RECONNAISSANCE

IT 1016 L

TRAITEMENT

Le traitement dure en moyenne 15/20 jours et implique l'utilisation de sel de mer pour l'usage alimentaire, arômes naturels, épices, ail et poudre de poivre, qui sont utilisés pour faire le bronzage et qui donnent au produit fini les caractéristiques de saveur que le ils sont typiques.

ASSAISONNÉE

Minimum 3 mois.

EMBALLAGE

Produit entier en vrac.

TAILLE

Kg 1,5/2,5.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

E.coli bêta-coagulase ufc / a inf. à 10
Staphylococci coagulase + (à 37 ° C) ufc / g inf. à 10
Salmonella spp. Absent dans 25 g
L. monocytogenes (à 37 ° C) absente chez 25 g
Aw 0.877

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	2698KJ/655Kcal
Matière grasse	68,10 gr.
dont acides gras saturés	23,0 gr.
Glucides	< 0,5 gr..
dont sucres	< 0,5 gr.
Protéine	10,5 gr.
Sel	3,60 gr.

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 12 x 28 x 9 (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

