



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	FICHE TECHNIQUE PRODUIT LARD SECHE DANS LE MARBRECOUPE EN MOITIE	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

DESCRIPTION DU PRODUIT

Charcuterie obtenu à partir de la graisse du dos du cochon entre la région occipitale de retour à celle de la croupe, coupé en correspondance avec le lard, en maintenant la croûte, soumis à un salage et la maturation dans le bassin de marbre. Seuls les porcs ayant les caractéristiques du cochon lourd italien sont utilisés.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture douce, veloutée et non grasse, parfum délicat et finement épicé. L'aspect est blanc compact ou blanc rosé, le goût est doux et modérément savoureux.

CARACTÉRISTIQUES MERCEOLOGIQUES

Il est présenté dans une forme rectangulaire avec une hauteur d'au moins 3,5 cm. Extérieurement, il présente dans la partie inférieure de la croûte tandis que dans la partie supérieure couverte de sel, les épices et les arômes d'assaisonnement.

INGRÉDIENTS

Lard de porc, sel, épices, ail, plantes aromatiques.

TAILLE

Kg 2,5/3,5.

ALLERGÈNES

Absent en référence au Règlement CE 1169/2011.

OGM

Absent.

USAGE PRÉVU / RESTRICTIONS POUR LES CONSOMMATEURS

Produit prêt-à-manger. Il n'y a pas de catégories a priori de consommateurs auxquelles il devrait être exclu.

METHODE D'UTILISATION

Tranché mince ou en cubes.

EMBALLAGE / EMBALLAGE

Disponible en emballages sous vide ou en enveloppes thermorétractables.

MÉTHODES / TEMPS DE CONSERVATION

Conserver à des températures comprises entre 0° C et + 10° C. A consommer de préférence dans les 180 jours suivant l'emballage.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Staphylococci Coagulase Positif: en 1 Aliquote: <5 x 10⁶ CFU / g

Listeria monocytogenes: Dans chacun des 5 taux: <10² UFC / g

Salmonella spp.: Dans chacun des 5 Taux: Absent / 25 g

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES-PHYSIQUES

aw 0,77

pH 5,50

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	3302 KJ/803 Kcal
Matière grasse	87,70 gr.
dont acides gras saturés	36,21 gr.
Glucides	0,41 gr.
dont sucres	0,02 gr.
Protéine	2,96 gr.
Sel	2,45 gr.

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 16 x 15 x 5 (h)

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

N. pièces par carton: 12

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

