



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

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

INGRÉDIENTS

Viande de porc, sel, dextrose, arômes naturels, antioxydants: E301, conservateurs: E250 - E252.

CYCLE DE PRODUCTION

La pancetta subit d'abord une étape de travail, de sectionnement comprenant des étapes d'écaillage, d'ébarbage et d'ouverture de livre. Au cours de la prochaine phase de traitement, y compris le massage et le salage, le bacon est complètement enveloppé dans une tasse entière. La phase de traitement suivante comprend la phase d'enroulement et d'ensachage. Les pancetta creuses sont séchées et assaisonnées dans une cellule d'humidité et de température contrôlée.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence externe: salami assaisonné, légère présence de moisissure, couleur typique du produit. Tranche/tranche: tasse et mince avec les parties rouges minces et la graisse blanche / rose. Lorsque coupé: odeur typique de PBC assaisonné, légèrement parfumé / épice. Absence d'odeurs, couleurs désagréables ou anormales.

POIDS NET

Environ 4/4,5 kg.

CONSERVATION Conserver dans un endroit frais et sec max 20 ° C; Une fois coupé, conserver au réfrigérateur à + 2 / + 4 ° C.

TMC

Le produit entier avec le boîtier peut être stocké dans un endroit frais, max 20 ° C pendant deux mois avant de présenter des défauts ou des altérations.

ALLERGÈNES

Il ne contient pas de substances allergènes (énumérées à l'annexe II du règlement CE 1169/2011). Sans gluten.

OGM

Les ingrédients ne contiennent pas d'OGM.

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES-PHYSIQUES (valeurs moyennes)

PH à 20 ° C 5,50 - 6,0

Aw à 20 ° C <0,95

Nitrate de potassium < dans les limites de la loi

Nitrite de sodium < dans les limites de la loi

humidité 54,9

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (conforme al regolamento 2073/2005)

Salmonella et Listeria monocytogenes absentes chez 25 g
Entérobactéries <100 cfu / g

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	1174 KJ/283Kcal
Matière grasse	23,0 gr.
dont acides gras saturés	8,9 gr.
Glucides	0 gr.
dont sucres	0 gr.
Protéine	19,0 gr.
Sel	3,5 gr.

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 14 x 14 x 40 (h)

Mesures de carton: cm 32 x 42 x 16 (h)

N. pièces par carton: 2

Composition de la palette: n. 5 cartons par couche, n. 9 couches

Dimensions maximales avec des palettes: cm 80 x 120 x 159 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

