



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	FICHE TECHNIQUE PRODUIT SALAMI & FILET COUPE EN MOITIE	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Produit formé d'un mélange obtenu du broyage de pièces de viande de porc lourd de la plaine de Pô (poitrines entières, hachis de jambon, épaule), assaisonnées avec du sel et des épices, à l'intérieur duquel est englobé, dans la partie centrale, le filet entier de porc, précédemment salé et aromatisé. L'embossage est effectué dans un boyau naturel appelé ("crespone pelé de truie"). Le calibre est d'environ 90-100 mm pour un poids d'environ 1,3 kg, une fois l'affinage terminé. Le ficelage est manuel.

Après l'embossage, suit la phase du séchage qui dure environ 4-5 jours. L'affinage dans l'usine a lieu pendant une période indicative d'au moins 60-70 jours.

INGREDIENTS

Viande de porc, sel, dextrose, épices, antioxydant: ascorbate de sodium (E301), vin, ail, conservants: nitrate de potassium (E252) et nitrite de sodium (E250).

POIDS MOYEN

Le poids de la moitié est d'environ 0,6/0,8 kg.

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Humidité et substances volatiles :	44 g pour 100 g de produit
Cendres:	4,8 g pour 100 g de produit
PH:	5,8
Nitrites:	<10 mg/kg
Nitrates:	<50 mg/kg
Aw:	0,930 – 0,940
Nitrosamines	N.R. (< 0,005 mg/kg (ppm))
Cd	< 0,05 mg/kg (ppm)
Pb	< 0,1 mg/kg (ppm)
Entérotoxines staphylococciques	N.R. sur 25g
Aflatoxines (B1,B2,G1,G2)	< 4 µg/kg (ppb)
Ochratoxine A	< 1 µg /kg (ppb)

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CBT	> 1 x 10 ⁷ ufc/g
Coliformes	< 10 ³ ufc/g
Listeria monocytogenes	absente sur 25g
Salmonelle spp.	absente sur 25g
Clostridium spp. (spores)	< 10 ufc/g
Clostridium spp. (cellules vég.)	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ² ufc/g

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

ALLERGENES

Le produit ne contient pas d'allergènes conformément au Règl. UE n° 1169/11 (annexe II).

OGM

Le produit ne contient pas d'OGM (organismes génétiquement modifiés).

DUREE DE CONSERVATION

90 jours après le conditionnement (sous vide).

CONDITIONS DE CONSERVATION

De 0° à 4°C en évitant l'exposition directe à la lumière du soleil et les lieux excessivement humides.

INDICATIONS POUR UNE CONSOMMATION CORRECTE

Consommer dans différents moments de l'affinage selon les goûts (plus tendre et pâteux après affinage court, plus sec et intense en parfume et en saveur après un affinage long), en le coupant en tranches de l'épaisseur d'environ 2-3mm, une fois le boyau éliminé. Consommer quelques minutes après la coupe, afin que les parfums caractéristiques se libèrent. Il est conseillé d'en limiter la consommation aux personnes suivant des régimes hypocaloriques ou souffrant d'hypertension, à cause de la présence d'acides gras saturés et d'une importante quantité de sel. Il n'existe aucune limitation de consommation aux catégories sensibles à la présence d'allergènes (selon la définition de la réglementation en vigueur, puisque ni dans le produit, ni dans les matières premières employées de telles substances sont présentes.

Le produit ne contient pas d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	1333 KJ/321 Kcal
Matière grasse	24,0 gr.
dont acides gras saturés	9,0 gr.
Glucides	< 1,0 gr.
dont sucres	<0,1 gr.
Protéine	26,2 gr.
Sel	3,4 gr.

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 10 x 10 x 13 (h)

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

N. pièces par carton: 24

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

