



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	FICHE TECHNIQUE PRODUIT SALAMI TRADITIONELLE (FELINO IGP) COUPEE EN DEUX	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

INGRÉDIENTS

Viande de porc, sel, dextrose, épices, conservateurs: nitrate de potassium (E252).

AUTRES COMPOSANTS DE PRODUIT

Intestin naturel, type de porc, ficelle, étiquette, sceau.

TAILLE

Environ 300/500gr.

ASSAISONNÉE

35 jours environ.

CONSERVATION

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

DUREE DE CONSERVATION

180 jours après le conditionnement (sous vide).

MODE CONSOMMATEUR

Tranché après avoir enlevé ou nettoyé le boyau naturel.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES PRINCIPALES

Le produit est compact, de consistance non élastique, le maigre est rouge rubis, la graisse est blanche, le goût est doux et délicat et l'arôme est typique et délicat.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Forme cylindrique avec une extrémité plus grande que l'autre et une surface externe avec une couleur blanc - grisâtre légèrement pulvérisée, déterminée par le développement superficiel d'une quantité modérée de moisissures indigènes. Pâte à broyer 7 mm.

VALEURS MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES

Staphylococcus aureus:	<1000 UFG / g
Listeria monocytogenes:	≤ 100 UFG / g
Salmonella:	Absent dans 25 g
aW	≤ 0,92
pH	≥ 5,3
Charge microbienne mésophile	> 1 x 10 ⁷

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

ALLERGÈNES

Ne pas utiliser des composants susceptibles de provoquer des allergies et des intolérances alimentaires conformément aux directives 2000/13 / CE et par. reconnu par la loi italienne par le décret législatif 109/92 et par le décret législatif 114/06, par le décret législatif 178/2007 et s.m. et conforme à la directive 2007/68/CE en conformité avec le règlement européen 1169/2011. Sans gluten.

OGM

Les matières premières utilisées ne contiennent pas, ni ne proviennent d'organismes génétiquement modifiés, en conformité avec les seuils de contamination accidentelle, en conformité avec le règlement CE 1829/2003 et les règlements CE 1830/2003 et s.m.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	1622 KJ/391Kcal
Matière grasse	30,9 gr.
dont acides gras saturés	11,4 gr.
Glucides	1,1 gr.
dont sucres	0,2 gr.
Protéine	27,1 gr.
Sel	4,25 gr.

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 5 x 5 x 20 (h)

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

N. pièces par carton: 30

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

