



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

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

INGRÉDIENTS

Viande de porc (cuisse), sel, épices, plantes aromatiques. Sucres: Dextrose. Antioxydant: E301.

MATIÈRES PREMIÈRES CYCLE DE PRODUCTION

Produit brut fumé obtenu à partir du traitement des cuisses de porc d'origine allemande (Bavière).

Salage à sec;
fumé avec de la sciure de bois de hêtre et des parfums naturels alpins;
température de la fumée: 15 ° / 20 ° C;
température d'assaisonnement: 14 ° / 16 ° C;
assaisonnement minimum 6 mois.

TEMPERATURE DE CONSERVATION

10 ° / 15 ° C

TAILLE

Kg 4/5.

TMC

A consommer de préférence dans les 180 jours suivant la date d'emballage.

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Humidité 37,1 g / 100 g
Nitrate de potassium 27 mg / kg
Nitrite de sodium <1 mg / kg

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Bactéries lactiques 3,9 x 10² U.F.C./g

ALLERGÈNES

Il ne contient pas d'allergènes, de gluten, de conservateurs, de lactose.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	1254 KJ/300 Kcal
Matière grasse	19,10 gr.
dont acides gras saturés	6,60 gr.
Glucides	1,2 gr.
dont sucres	0,3 gr.
Protéine	30,7 gr.
Sel	3,90 gr.

PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 30 x 30 x 9 (h)

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

N. pièces par carton: 3

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

