



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO SPECK	Data em.	04/04/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	03

INGREDIENTI

Carne di suino (coscia), sale, spezie, piante aromatiche. Zuccheri: Destrosio. Antiossidante: E301.

MATERIA PRIMA E LAVORAZIONE

Prodotto crudo affumicato ottenuto dalla lavorazione delle cosce di maiale di provenienza tedesca (Baviera). Salatura a secco; affumicatura con segatura di legno di faggio e fragranze naturali alpine; temperatura di affumicazione: 15°/20° C.; temperatura di stagionamento: 14°/16° C.; stagionatura minima 6 mesi.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

10°/15° C.

PEZZATURA

Kg 4/5.

TMC

Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	37,1	g/100 g
Nitrato di potassio	27	mg/Kg
Nitrito di sodio	<1	mg/Kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Batteri lattici	3,9 x 10 ²	U.F.C./g
-----------------	-----------------------	----------

ALLERGENI

Non contiene allergeni, glutine, conservanti, lattosio.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	1354 KJ/323,7 Kcal
Grassi	23,7 gr.
di cui acidi grassi saturi	8,7 gr.
Carboidrati	<0,5 gr.
di cui zuccheri	<0,5 gr.
Proteine	30,7 gr.
Sale	4,6 gr.

PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 30 x 30 x 9

Misure cartone: cm 51 x 36 x 21 (h)

N. pezzi per cartone: 3

Composizione del pallet: n. 4 cartoni per strato, n. 6 strati

Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

