



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	TECNICHE PRODUKTKARTE PANCETTA AL PEPE PANCETTA-SPECK MIT PFEFFER IN ZWEI HÄLFTEN	Herausgabedatum	31.10.2017
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	02

ZUTATEN

Schweinespeck, Salz, Pfeffer, (0,8 %), Dextrose, natürliche Aromastoffe, Antioxidantien: E301, Konservierungsmittel: E250 – E252.

PRODUKTIONSZYKLUS

Pancetta-Speck aus italienischem Schweinefleisch, das gesalzen, getrocknet, gereift und verpackt wird. Der Pancetta-Speck wird aus Fleisch gefertigt, das strengen Kontrollen und einer Reihe an Verarbeitungsprozessen unterzogen wurde:

- Zerteilung einschließlich Entfernen der Schwarte, Zurichten, Herstellung der rechtwinkligen Form
- Salzen
- Salzverteilungsphase
- pfeffern, abfüllen, trocknen und reifen
- etikettieren und verpacken

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Äußeres Erscheinungsbild: gereifte Wurstware, leichte Schimmelpräsenz Präsenz von Pfeffer unter dem Darm, produkttypische schwarze Farbe und Pfefferpunkte.

Scheibe/Stück: Pancetta-Speck mit roten Magerfleischanteilen und weiß/rosa Fettanteilen,

Beim Anschnitt: Farbe und Geruch sind typisch für den gereiften PBC, leicht aromatisch/gewürzt mit Pfefferaromen

Gerüche, unangenehme oder untypische Färbungen sind nicht vorhanden.

AUFBEWAHRUNG

an einem kühlen, trockenen Ort bei max. 20 °C lose am Stück mit Darm aufbewahren; angeschnitten im Kühlschrank bei +2/+4 °C aufbewahren.

HALTBARKEIT

Das lose Produkt am Stück mit Darm kann für zwei Monate an einem kühlen Ort bei max. 20 °C aufbewahrt werden, bevor Mangelerscheinungen oder Veränderungen auftreten.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

ETIKETTIERUNG

Mit:

- ° Produktbezeichnung
- ° Firmenname
- ° Zutaten
- ° Los
- ° Produktionswerk und CE-Kennzeichen
- ° Aufbewahrungsart
- ° Verwendungsart
- ° Nährwertangaben

VERBRAUCHERTYP FÜR DEN DAS PRODUKT BESTIMMT IST DAS PRODUKT

Enthält keine allergenen Stoffe (aufgelistet im Anh. II der EU-Verordn.1169/2011)

Glutenfrei

Die Zutaten sind GVO-frei

Nicht zum Verzehr geeigneter Kunstdarm

CHEMISCH-PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN (Durchschnittswerte)

PH bei 20 °C 5,50 – 6,0

Aw bei 20 °C <0,95

Kaliumnitrat < innerhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte

Natriumnitrit < innerhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte

Feuchtigkeit 33,1

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

gemäß der Verordn. 2073/2005

Salmonella und Listeria monocytogenes in 25 g nicht vorhanden

Enterobakterien < 100 KbE/g

NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	2168 KJ/526 Kcal
Fette	54 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	20 gr.
Kohlenhydrate	0 gr.
davon Zucker	0 gr.
Proteine	10 gr.
Salz	1,9 gr.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Größe kg 1,4 ca.

PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 11 x 11 x 21

Kartonmaße: cm 51 x 36 x 21 (h)

Stückzahl pro Karton: 4

Palettenzusammensetzung: n. 4 Kartons pro Schicht, n. 6 Schichten

Gesamtabmessungen mit Paletten: cm 80 x 120 x 141 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

