



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	TECNICHE PRODUKTKARTE AUSGEBEINTER PARMA SCHINKEN DOP VAKUUMVERPACKT IN ZWEI HÄLFTEN	Ausstellungsdatum	03/12/2018
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	01

VERWENDUNGSZWECK

Lebensmittel

ZUTATEN

Schweinefleisch, Salz

FRISTABLAUF UND LAGERTEMPERATUR

Der ausgebeinter Parma Schinken DOP hat als Mindesthaltbarkeitsdatum 6 (sechs) Monaten nach dem Vakuumverpackungsdatum, vorausgesetzt, dass er korrekt kühl aufbewahrt wird. Um am besten seinen Geschmack und Duft zu schätzen, ist es ratsam die Verwendung des Schinkens innerhalb von diesem Datum.

VERWEISE AUF RECHTVORSCHRIFTEN

Dem Parma Schinken Bedogni wird die Geschützte Ursprungsbezeichnung (DOP) in Übereinstimmung mit dem Gesetz N.26/90 und mit den EU-Vorschriften N.1107/96 anerkannt. In Übereinstimmung mit dem Artikel

10 der EU-Vorschriften N. 510/2006 durch Landschaftsministerium garantiert.

BESCHRÄNKUNGEN (HACCP System)

Wie in Vorschriften EU 852/04, EU 853/04 und EU 854/04 vorgesehen.

EU-GENEHMIGUNGSNUMMER

IT 1016 L

PRODUKTIONSKREISLAUF

Die frischen Beine werden sorgfältig ausgewählt, leicht gepökelt und 6 (sechs) Tage in Kühlzellen gelagert. Nachher werden ihre Muskel mechanisch massiert, um die Eindringen des Salzes zu begünstigen, und zum zweiten Mal leicht gepökelt und noch 20 (zwanzig) Tage lang in Kühlzellen gelagert. Später wird das restliche

Salz weggetan und werden die Beine noch etwas 60 (sechzig) Tage lang in Kühlzellen gelagert und mit einer automatischen Spritzwaschmaschine gewaschen. Ab diesem Schritt startet die Reifezeit der Schinken, die bei

Zimmertemperatur in gewidmeten Lagern mindestens 12 Monate aufbewahrt werden. Vor dem Versand werden nach spezifischen Kundenanforderungen ausgewählt, entbeint, mit dem Messer genau abgeschnitten und sofort vakuumverpackt.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE BEIM SCHNEIDEN: einheitlich zwischen rosa und rot, auf reinem Weiße der fetten Teilen gefolgt.
DUFT UND GESCHMACK: Fleisch mit feinem und süßem Aroma, leicht gesalzt und mit duftend und charakteristischem Aroma.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Größe kg 6,5/8,5

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

DER SCHINKEN IST GLUTENFREI UND OHNE ZUSATZ VON MILCH UND MILCHPRODUKTEN

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Salmonellen in 25g: nicht nachweisbar in 25g Listeria monocytogenes: nicht vorhanden; sulfitreduzierenden Clostridien: <50 KBE/g Coliforme insgesamt: <50 KBE/g E.coli: <10 KBE/g Staphylococcus aureus: <50 KBE/g

ERNÄHRUNGSWERTE

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	1113 KJ/ 267Kcal
Fette	18,00g
davon gesättigte Fettsäuren	6,10g
Kohlenhydrate	<0,5g
davon Zucker	0g
Proteine	26,00g
Salz	4,40g

PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 44 x 15 x 9

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

