



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b> <b>SALAMI VECCHIA NAPOLI COUPE EN DEUX SOUS VIDE</b>	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

### DESCRIPTION DU PRODUIT ET DU PROCESSUS DE PRODUCTION

Produits obtenus du broyage de pièces de viande porc lourd de la plaine du Pô (épaule, poitrine entière, hachis de jambon,) avec l'adjonction de sel et épices. C'est un salami délicatement aromatisé et fumé. Au broyage suivent l'embossage dans un boyau naturel et le ficelage manuel, un successif séchage à température et humidité contrôlées pendant environ 3 jours, et en dernier, une période d'affinage d'au moins 30 jours.

### INGREDIENTS

Viande de porc, sel, dextrose, épices, saccharose, antioxydant ascorbate de sodium (E301), conservants: nitrite de sodium (E250), nitrate de potassium (E252).

### CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Humidité et substances volatiles:	45 g pour 100 g de produit
Cendres:	4,6 g pour 100 g de produit
PH:	5,3
Nitrites:	<10 mg/kg
Nitrates:	<50 mg/kg
Aw:	<0,920
Nitrosamines	N.R. (< 0,005 mg/kg (ppm))
Cd	< 0,05 mg/kg (ppm)
Pb	< 0,1 mg/kg (ppm)
Entérotoxines staphylococciques	N.R. sur 25g
Aflatoxines (B1,B2,G1,G2)	< 4 µg/kg (ppb)
Ochratoxine A	< 1 µg /kg (ppb)

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CBT	> 1 x 10 <sup>7</sup> ufc/g
Coliformes	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes absente sur 25g:	
Salmonelle spp.	Absente sur 25g
Clostridium spp. (spores)	< 10 ufc/g
Clostridium spp. (cellules vég.)	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 <sup>2</sup> ufc/g

### ALLERGENES

Le produit ne contient pas d'allergènes conformément au Règl. UE n° 1169/11 (annexe II).

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### DUREE DE CONSERVATION

90 jours après le conditionnement (sous vide).

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver en lieu frais et sec si en vrac.

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

### INDICATIONS POUR UNE CONSOMMATION CORRECTE

Consommer en coupant en tranches de l'épaisseur d'environ 2-3mm, après avoir éliminé le boyau. Consommer quelques minutes après la coupe, afin que les parfums caractéristiques se libèrent.

À cause de la présence d'acides gras saturés et de quantités sensibles de sel, il est conseillé aux personnes suivant des régimes hypocaloriques ou souffrant d'hypertension, de le consommer avec modération.

Il n'existe aucune limitation de consommation aux catégories sensibles à la présence d'allergènes (selon la définition de la réglementation en vigueur), puisque ni dans le produit, ni dans les matières premières employées de telles substances sont présentes.

Le produit ne contient pas d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	1357/327
Matière grasse	25,2 gr.
dont acides gras saturés	9,34 gr.
Glucides	< 1,0 gr.
dont sucres	<0,1 gr.
Protéine	25,0 gr.
Sel	2,95 gr.

### PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 7 x 7 x 15

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

N. pièces par carton: 24

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

