



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	TECNICHE PRODUKTKARTE LARDO SALATO IN CONCA DI MARMO IN ZWEI HÄLFTEN	Ausstellungsdatum	03.12.2018
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	01

PRODUKTBESCHREIBUNG

Fettschicht aus dem Schweinerücken, die sich von der hinteren Nackenbeinregion bis zur Kreuzbeinregion hin ausdehnt und von den Backen und der Pancetta befreit ist. Die Schweine müssen die besonderen Eigenschaften der schweren Schweinerasse aus Italien im Sinne der Verordnung EWG Nr. 3220/84 in Bezug auf die kommerzielle Klassifikation der Schweinekarkassen aufweisen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Weiche Konsistenz, samtig und nicht ölig, delikater und leicht würziger Duft. Das Produkt sieht kompakt aus, ist weiß bis weißrosa. Es ist mild und leicht würzig im Geschmack.

WARENKUNDLICHE EIGENSCHAFTEN

Das Produkt präsentiert sich in rechteckiger Form mit einer Höhe von mindestens 3,5 cm. Außen befindet sich am unteren Teil die Schwarte, während der obere Teil mit Salz, Gewürzen und Aromen zur Reifung bedeckt ist.

INHALTSSTOFFE

Schweinespeck, Salz, Gewürze, Kräuter.

ZUGESetzte FARB- UND KONSERVIERUNGSTOFFE

Keine.

AUS GMO STAMMENDE ODER DARAUS BESTEHENDE INHALTSSTOFFE

Keine.

GEBRAUCHSBESTIMMUNG/VERZEHREBSCHRÄNKUNGEN

Verzehrfertiges Produkt. Es sind von vorne herein keine Verbraucherkategorien ersichtlich, für die der Verzehr ausgeschlossen ist.

Der gereifte Speck ist geeignet für Zöliakie-Patienten, denn er enthält kein Gluten oder jedenfalls könnte er nur eine Menge von weniger als 20 ppm aufweisen. Der gereifte Speck ist ebenfalls geeignet für Laktose intolerante Personen, denn er enthält keine Laktose oder jedenfalls könnte er nur eine Menge von weniger als 1000 ppm aufweisen. In den Phasen zur Verarbeitung des gereiften Specks besteht keine Möglichkeit der physikalischen Kontamination. In den Phasen zur Verarbeitung des gereiften Specks besteht keine Möglichkeit einer Kreuzkontamination mit anderen Inhaltsstoffen, die für andere Referenzen verwendet werden und als Allergene im Sinne der Gesetzesverordnung 144/2006 definiert sind.

VERWENDUNGSWEISE

Dünn geschnitten auf warmes geröstetes Brot oder als Würfel, um Gerichte die entsprechende Würze zu verleihen.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

KONFEKTION/VERPACKUNG

Vakuumverpackt mit doppeltem Schutz: primäre Folie (in direktem Kontakt mit dem Lebensmittel), die wiederum in einem Vakuumbbeutel enthalten ist. Bei beiden Verpackungsmaterialien handelt es sich um Kunststoffe, die für den Kontakt mit Lebensmittel geeignet sind.

Die Stückgrößen variieren auf Wunsch zwischen 300 g und 4 kg.

AUFBEWAHRUNGSWEISE UND –DAUER

Bei einer Temperatur zwischen +4°C und +6°C aufbewahren.

Möglichst innerhalb von 180 Tagen ab der Verpackung verzehren.

Um die ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften des Produktes beizubehalten, wird empfohlen, es nach dem Öffnen der Verpackung vollständig in Frischhaltefolie einzuwickeln und bei 0 bis +4°C für maximal 40 Tage aufzubewahren.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Escherichia coli < 100 KbE/g

Koagulasepositive Staphylokokken < 100 KbE/g

Listeria Monocytogenes < 100 KbE/g

Salmonella spp nicht vorhanden/25 g

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Aw-Wert 0,77

pH-Wert 5,50

NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	3302 KJ/803 Kcal
Fette	87,70 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	36,21 gr.
Kohlenhydrate	0,41 gr.
davon Zucker	0,02 gr.
Proteine	2,96 gr.
Salz	2,45 gr.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Größe kg 1,3/1,7

PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 15 x 16 x 5

Kartonmaße: cm 36 x 51 x 21 (h)

Stückzahl pro Karton: 12

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

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

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

