



Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	TECNISCHE PRODUKTKARTE PANCETTA SUPERCOPPATA IN ZWEI HÄLFTEN	Ausstellungsdatum	03.12.2018
		Art.	A2-PA HACCP
		Überarb.	01

INHALTSSTOFFE

Schweinefleisch, Salz, natürliche Aromen, Antioxidantien: E 301, Konservierungsstoffe: E 250 - 252.

PRODUKTIONSZYKLUS

Die Pancetta wird zuerst einer Verarbeitungsphase zum Zerteilen unterzogen, zu der die Phase des Entschwartens, des Zuschneidens und des Offenklappens gehört. Während der folgenden Verarbeitungsphase, die das Massieren und Salzen umfasst, wird die magere Pancetta komplett um eine ganze Coppa gewickelt.

Die folgende Verarbeitungsphase beinhaltet die Phase des Aufrollens und des Abfüllens. Die Pancette coppate trocknen und reifen in Zellen bei kontrollierter Feuchtigkeit und Temperatur.

AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Nach dem Anschnitt bei Kühlschranktemperatur von +2/+4° C aufbewahren und innerhalb kurzer Zeit verzehren.

ETIKETTIERUNG

Aufgeführt:

- o Produktbezeichnung
- o Inhaltsstoffe
- o Produktionslotto und -datum
- o Produktionsstätte und EG-Marke
- o Aufbewahrungshinweise

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

(Durchschnittswerte)

pH-Wert bei 20°C	5,70
Aw-Wert bei 20°C	0,93
Kaliumnitrit	< dem gesetzlichen Grenzwert
Natriumnitrit	< dem gesetzlichen Grenzwert

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

konform mit der Verordnung 2073/2005

ENTHÄLT KEINE ALLERGIEAUSLÖSENDE SUBSTANZEN

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

NÄHRWERTANGABEN

Durchschnittswert für 100 g	
Energie kJ/kcal	1174 KJ/283Kcal
Fette	23 gr.
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 gr.
Kohlenhydrate	0 gr.
davon Zucker	0 gr.
Proteine	19 gr.
Salz	3,5 gr.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Größe kg 2,4/2,5 ca.

PALETTIERUNG

Produktmaße: cm 14 x 14 x 20

Kartonmaße: cm 32 x 42 x 16 (h)

Stückzahl pro Karton: 4

Palettenzusammensetzung: n. 5 Kartons pro Schicht, n. 9 Schichten

Gesamtabmessungen mit Paletten: cm 80 x 120 x 159 (h)

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

