



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT</b> <b>LE CUIT BEDOGNI (SAC D'OR)</b>	Date ém.	21/11/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rév.	00

### MATIÈRE PREMIÈRE UTILISÉE

Cuisses de porc fraîches de cochons sélectionnés: Prosus. Poids avec le genou 12,5/14 kg. Test PH 5,8 ° -6,2°.

### DONNÉES DU PROCESSUS DE PRODUCTION

1. DISSATER: désossage manuel avec enlèvement du gérito et du gouvernail.
2. SERINGUE: % syringing: 18%. Composition de base de la solution saline: sel, dextrose, arômes. glutamate monosodium, ascorbate de sodium, nitrite de sodium.
3. CHANGEMENT: programme n. 5. Température d'entrée 7 ° C - 8 ° C
4. MOULE: 8/10 et 10/12
5. CUISSON: température de base atteinte: 71 ° C. Température ambiante: 74 ° C. Temps de cuisson total: 14 heures
6. TOULETTING: coupe du produit fini
7. EMBALLAGE: en s / s sacs sous vide en aluminium
8. PASTEURISATION: température 110 ° C, durée 15 minutes.
9. STOCKAGE: 7 jours après l'emballage

### INGRÉDIENTS ET ADDITIFS

Vente%	2 +/- 0,1
Sucres (dextrose)%	0,2
Glutamate monosodique%	0,2
Phosphates ajoutés%	0
Antioxydants	Ascorbate de sodium
Conservateurs	Nitrite de sodium selon la loi
Autres additifs autorisés	Non
Arômes et leurs supports	Oui

### COMPOSITION MOYENNE

Déchets de marketing: 5%  
Poids: de 8,5 à 9+ kg  
T.M.C.: 120 jours (0 + 4 ° C)  
Emballage: 2 pcs/carton

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Valeurs moyennes pour 100 grammes	
Énergie kJ/kcal	777KJ/186 Kcal
Matière grasse	11,8 gr.
dont acides gras saturés	4,5 gr.
Glucides	2,7 gr.
dont sucres	0,5 gr.
Protéine	17,4 gr.
Sel	2,4 gr.

### PALETTISATION

Dimensions du produit: cm 24 x 25 x 18 (h)

Mesures de carton: cm 26 x 53 x 21 (h)

N. pièces par carton: 2

Composition de la palette: n. 6 cartons par couche, n. 6 couches

Dimensions maximales avec des palettes: cm 80 x 120 x 141 (h)

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

