



## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

BEDOGNI EGIDIO S.p.A.	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>SPECK DELL'ALTO ADIGE TAGLIATO A META'</b>	Data em.	04/04/2017
		Mod.	A2-PA HACCP
		Rev.	03

### INGREDIENTI

Carne di suino (coscia), sale, spezie, piante aromatiche. Zuccheri: Destrosio. Antiossidante: E301.

### MATERIA PRIMA E LAVORAZIONE

Prodotto crudo affumicato ottenuto dalla lavorazione delle cosce di maiale di provenienza tedesca (Baviera). Salatura a secco; affumicatura con segatura di legno di faggio e fragranze naturali alpine; temperatura di affumicazione: 15°/20° C.; temperatura di stagionamento: 14°/16° C.; stagionatura minima 6 mesi.

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

2° / +4° C.

### PEZZATURA

Il peso della metà è di Kg 2/2,5.

### TMC

Da consumarsi preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	37,1	g/100 g
Nitrato di potassio	27	mg/Kg
Nitrito di sodio	<1	mg/Kg

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Batteri lattici	3,9 x 10 <sup>2</sup>	U.F.C./g
-----------------	-----------------------	----------

### ALLERGENI

Non contiene allergeni, glutine, conservanti, lattosio.

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI





## Alta Salumeria, Altissimi Piaceri

### VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi	
Energia kJ/kcal	1254 KJ/300 Kcal
Grassi	19,10 gr.
di cui acidi grassi saturi	6,60 gr.
Carboidrati	1,2 gr.
di cui zuccheri	0,3 gr.
Proteine	30,7 gr.
Sale	3,90 gr.

### PALLETTIZZAZIONE

Misure prodotto: cm 30 x 15 x 9

Misure cartone: cm 51 x 36 x 21 (h)

N. pezzi per cartone: 6

Composizione del pallet: n. 4 cartoni per strato, n. 6 strati

Ingombro massimo con pallet: cm 80 x 120 x 141 (h)

### LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

