

FICHE TECHNIQUE

Saucisson au fenouil sauvage



Informations générales

Nom sur facture	SAL.FINOCCH. 240g NR-ct12pz
Code produit	047131
Nomenclature douanes	16010091



Description du produit

Ingrédients	viande de porc, sel, saccharose, épices, fleurs de fenouil sauvage 0,1 %, arômes naturels, vin, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateurs (nitrite de sodium).
Caractéristiques qualitatives	Viandes de porc de premier choix et arômes naturels, avec des fleurs et des graines de fenouil sauvage. PARFUM et SAVEUR : appétissant, frais et parfumé, mais aussi appétissant, grâce à l'ingrédient très précieux qui le caractérise.

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	vrac
Température de conservation conseillée	au frais
Affinage	24 jours minimum
Mouture	moyenne-fine

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	cylindrique
Goût	appétissant avec arrière-goût de fenouil sauvage
Arôme	frais et aromatique, typique du fenouil sauvage
Couleur	rouge brun avec entrelardement blanc perle
Boyaux	naturel non comestible

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
0,24 kg	6 cm				120 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE

Saucisson au fenouil sauvage

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
4	6	24

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
12	0,135X0,205X0,355	8002974002785

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Valeur énergétique (kJ)	1489
Valeur énergétique (kcal)	358
Graisses (g)	26
Acides gras saturés (g)	10
Glucides (g)	1,0
Sucres (g)	1,0
Protéines (g)	30
Sel (g)	3,8
Humidité (g)	38
Aw	0,91
pH	5,4

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	> 10^7
E. Coli ufc/g	< 10^2
Coliformes fécaux ufc/g	< 10^2
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10^2
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Reg. CE 2073/2005

FICHE TECHNIQUE

Saucisson au fenouil sauvage

Allergènes

Substance	Présence
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'œufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits	NO
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

Dispositions légales

HACCP	Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications
Traçabilité	Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications
OGM	En l'état actuel de nos connaissances, le produit : - n'est pas OGM - ne dérive pas d'OGM - ne contient pas de matières dérivées d'OGM (Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)
Emballages	Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.
Étiquetage	Selon Règ. CE n. 1169/2011.
Remarque	Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.
Adresse	VILLANI S.P.A. Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnovo Rangone - Modena - Italia Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495 info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it C.F./P.IVA 00772580361