

FICHE TECHNIQUE

Saucisson Montanaro



Informations générales

Nom sur facture	SALAME MONTANARO 1kg-ct4pz MONTANARO
Code produit	057002
Nomenclature douanes	16010091



Description du produit

Ingrédients	Viande de porc, sel, dextrose, épices, arômes naturels, vin, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de potassium).
Caractéristiques qualitatives	Salami avec un mélange particulièrement maigre et savoureux, obtenu à partir de viandes sélectionnées. Disponible en différentes tailles: la version longue (1,20 m) est très adaptée à l'exposition. ÉPICES ET ARÔMES: vin blanc sec, une pincée d'ail frais et du poivre noir. GOÛT: savoureux, légèrement aromatisé.

Caract. techniques moyennes

Propriétés organoleptiques

Conditionnement	vrac		Aspect extérieur	cylindrique		
Température de conservation conseillée	au frais		Goût	doux et délicat		
Affinage	42 jours		Arôme	délicat		
Mouture	moyenne-grosse		Couleur	maigre rouge rubis avec entrelardement blanc perle		
			Boyaux	naturel		
Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard	
1 kg	6,5 cm				150 jours après conditionnement	

FICHE TECHNIQUE

Saucisson Montanaro

Palettisation

Emballage

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette	Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
7	12	84	4	0,14X0,24X0,525	8002974001603

Paramètres chimiques

Paramètres microbiologiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit	Paramètres	Valeurs moyennes
Humidité (g)	47	Charge mésophile totale ufc/g	$> 10^7$
Graisses (g)	23	E. Coli ufc/g	$< 10^2$
Acides gras saturés (g)	9,2	Coliformes fécaux ufc/g	$< 10^2$
Protéines (g)	28	Staphylococcus aureus ufc/g	$< 10^2$
Glucides (g)	1,0	Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Sucres (g)	1,0	Listeria Monocytogenes dans 25 g	Reg. CE 2073/2005
Sel (g)	3,6		
Valeur énergétique (kcal)	323		
Valeur énergétique (kJ)	1344		
Aw	0,935		
pH	5,4		

FICHE TECHNIQUE

Saucisson Montanaro

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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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