

FICHE TECHNIQUE

Saucisson Spianata Piccante



Informations générales

Nom sur facture	SPIANATA PICCANTE 2,2Kg-ct2pz
Code produit	165002
Nomenclature douanes	16010091



Description du produit

Ingrédients Viande de porc, sel, dextrose, saccharose, épices, arômes naturels, arômes, vin, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de potassium).

Caractéristiques qualitatives Viandes de porc de premier choix, pour un saucisson au goût marqué et typique.

ÉPICES ET AROMATES: sel et piment piquant broyé.

SAVEUR: incomparable saucisson calabrais, à la saveur piquante.

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	vrac
Température de conservation conseillée	au frais
Affinage	34 jours minimum
Mouture	moyenne

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	cylindre courbe écrasé, rouge sombre, lavé
Goût	très piquant
Arôme	franche, épicée
Couleur	rouge orangé avec lardons blanc et ourlets délicatement orangés
Boyaux	artificiel

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
2,2 kg	13 cm			36 cm	150 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE

Saucisson Spianata Piccante

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
7	12	84

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
2	0,14X0,24X0,525	8002974019929

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	45
Graisses (g)	27
Acides gras saturés (g)	10
Protéines (g)	22
Glucides (g)	1,0
Sucres (g)	1,0
Sel (g)	3,5
Valeur énergétique (kcal)	335
Valeur énergétique (kJ)	1390
Aw	0,923
pH	5,2

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 Spianata Piccante

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