

FICHE TECHNIQUE

Saucisse Napoli Piquante



Informations générales

Nom sur facture	SALS.NAP.FORTE SV 400g-ct8pz
Code produit	168010
Nomenclature douanes	16010091



Description du produit

Ingrédients	Viande de porc, sel, arômes naturels, épices, dextrose, saccharose, arômes de fumée, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de potassium).
Caractéristiques qualitatives	Viandes de porc de premier choix, assaisonnées avec du vin blanc et du piment piquant broyé. SAVEUR: plutôt piquante grâce au piment calabrais, au parfum et au saveur incomparables.

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	sous vide
Température de conservation conseillée	< 15°C
Affinage	24 jours
Mouture	moyenne

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	fer à cheval ligaturé, rouge sombre lavé
Goût	piquant de piment piquant et paprika
Arôme	franchement épicé
Couleur	rouge vif paprika avec entrelardements blanc orangé
Boyaux	naturel

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
0,4 kg	3,5 cm				150 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE

Saucisse Napoli Piquante

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
8	0,14X0,24X0,525	8002974014375

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	44
Graisses (g)	23
Acides gras saturés (g)	9
Protéines (g)	28
Glucides (g)	0,5
Sucres (g)	0,5
Sel (g)	3,8
Valeur énergétique (kcal)	321
Valeur énergétique (kJ)	1336
Aw	0,927
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	Absent

FICHE TECHNIQUE

Saucisse Napoli Piquante

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