

FICHE TECHNIQUE
Porchetta



Informations générales

Nom sur facture	PORCHETTA AL FORNO 5kg-ct1pz
Code produit	295006
Nomenclature douanes	16024919



Description du produit

Ingrédients	Viande de porc, sel, saccharose, dextrose, amidon de pomme de terre, épices, arômes naturels, arômes, stabilisant (carraghénane), exhausteur de goût (glutamate monosodique), antioxydants (ascorbate de sodium, citrate trisodique), conservateur (nitrite de sodium).
Caractéristiques qualitatives	On utilise des viandes de porc sélectionnées, une partie anatomique entière composée du filet et du lard, assaisonnée avec du sel, du poivre et du romarin. Une fois roulée, elle est ficelée à la main et cuite d'abord au four puis sur le gril pour dorer la couenne extérieure, rendant le produit croustillant à l'extérieur et tendre et parfumé à l'intérieur.

Caract. techniques moyennes

Propriétés organoleptiques

Conditionnement		sous vide		Aspect extérieur		cylindrique avec surface rôtie	
Température de conservation		1°C / 4°C		Goût		appétissant et légèrement épicé	
conseillée				Arôme		délicatement épicée	
Cuisson		70°C		Couleur		rosée homogène striée en surface de gras perle	
Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard		
5 kg	18 cm			30 cm	180 jours après conditionnement		

FICHE TECHNIQUE
Porchetta

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
12	5	60

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
1	0,21X0,31X0,31	8002974014719

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Valeur énergétique (kJ)	1180
Valeur énergétique (kcal)	285
Graisses (g)	25
Acides gras saturés (g)	10
Glucides (g)	1,0
Sucres (g)	1,0
Protéines (g)	14
Sel (g)	1,7
Humidité (g)	57
Aw	0,968
pH	6

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	< 5*10^3
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
Porchetta

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