

FICHE TECHNIQUE

Porchetta artisanale



Informations générales

Nom sur facture	TRONCH.PORCHETTA F.LEGNA5k-c1p
Code produit	295012
Nomenclature douanes	16024919



Description du produit

Ingrédients Viande de porc italienne, sel, poivre, plantes aromatiques, épices.

Caractéristiques qualitatives "Porchetta" de porc italien, assaisonnée avec du sel, de l'ail poché, du romarin et du fleur de fenouil sauvage des collines toscanes. La cuisson au four à bois, d'une durée de 6 heures, donne à cette porchetta un arôme enivrant, et la flamme nue du feu donne à la croûte extérieure un croquant unique. La viande est tendre et hautement digestible. Un produit artisanal et réputé qui préserve tout le goût de la tradition. Convient à diverses utilisations et consommations: du sandwich pour la cuisine de rue au deuxième plat, ou plat unique, parfumé et savoureux.

UTILISATION: une fois le produit ouvert et tranché, il suffit de chauffer les tranches au micro-ondes avant de le consommer pour retrouver tout le croustillant d'origine de la porchetta et en profiter pleinement.

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	sous vide
Température de conservation conseillée	1°C / 4°C
Cuisson	70°C

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	cylindrique avec surface rôtie
Goût	croquant et savoureux
Arôme	intense et caractéristique
Couleur	typique de viande rôtie à l'extérieur et tendant au rosé à l'intérieur

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
5 kg					60 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE
Porchetta artisanale

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	8002974043610

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Graisses (g)	25
Acides gras saturés (g)	9,6
Protéines (g)	24
Glucides (g)	0,1
Sucres (g)	0,1
Sel (g)	2,8
Valeur énergétique (kcal)	321
Valeur énergétique (kJ)	1335

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs moyennes
E. Coli ufc/g	< 10
Staphylococcus aureus ufc/g	< 50
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Absent

FICHE TECHNIQUE

Porchetta artigianale

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 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495 info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it C.F./P.IVA 00772580361