

FICHE TECHNIQUE Pastrami



Informations générales

Nom sur facture	PASTRAMI 2kg ct-1pz
Code produit	340022
Nomenclature douanes	02102090



Description du produit

Ingrédients Viande de boeuf, mélange salant (sel, iodate de potassium, conservateur: nitrite de sodium), épices, sucre, dextrose, antioxydant: ascorbate de sodium, extrait d'épices, fumée de hêtre.

Caractéristiques qualitatives

QUALITÉ: gîte à la noix salé, cuit et fumé. Il est d'abord immergé dans la saumure, puis assaisonné avec un condiment avec différentes épices: du poivre, de la coriandre, un soupçon de cannelle et de l'ail. Ensuite, il est cuit au four à la vapeur puis légèrement fumé au bois de hêtre. Très tendre et succulent.

GOÛT ET PARFUM: légèrement piquant, goût épicé et parfum légèrement fumé. Le goût typique de sa viande rappelle la douceur du maïs.

CONDITIONNEMENT: sous vide en sachet transparent. Sans gluten et sans dérivés du lait.

FICHE TECHNIQUE
Pastrami

Caract. techniques moyennes

Conditionnement		sous vide	
Température de conservation conseillée		4/7°C	
Poids moyen	Diamètre	Hauteur	L
2 kg			

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	cylindrique ovalisé
Goût	épicé, légèrement piquant
Arôme	légèrement fumé
Couleur	rouge rosé

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
10	20	200

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
1	0,08X0,08X0,12	8002974036445

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	54
Graisses (g)	13,9
Acides gras saturés (g)	6,3
Protéines (g)	22
Glucides (g)	1
Sucres (g)	1
Sel (g)	2,2
Valeur énergétique (kcal)	216
Valeur énergétique (kJ)	906

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	<5*10^4
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

Pastrami

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