

FICHE TECHNIQUE

Speck

Informations générales

Nom sur facture	SPECK SV 5kg metà-ct2pz SPECK 1/2 SOUS VIDE
Code produit	025002
Nomenclature douanes	02101981

Description du produit

Ingrédients	Viande de porc, sel, dextrose, épices, épices extrait, conservateurs (nitrite de sodium).
Caractéristiques qualitatives	QUALITÉ : Cuisse de porc désossée et ouverte, provenant des pays CE. Le salage est réalisé avec des ingrédients typiques tels que le piment et le genièvre, légèrement fumé en fin de préparation. SAVEUR : Douce et savoureuse, arrière-goût fumé.

Caract. techniques moyennesPropriétés organoleptiques

Conditionnement	sous vide
Température de conservation conseillée	4/7°C
Affinage	150 jours

Aspect extérieur	parallélépipède semi-régulier avec surfaces sombres
Goût	délicatement fumé
Arôme	épicée et fumée
Couleur	maigre rouge rubis sombre avec veines de gras blanc

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
2,5 kg		6 cm	32 cm	22 cm	120 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE

Speck

Palettisation**Emballage**

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
8	10	80

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
2	0,125X0,3X0,39	0,48	8002974000705

Paramètres chimiques**Paramètres microbiologiques**

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	
Graisses (g)	17,4
Acides gras saturés (g)	6,8
Protéines (g)	33
Glucides (g)	0,6
Sucres (g)	<0,5
Sel (g)	4,5
Valeur énergétique (kcal)	290
Valeur énergétique (kJ)	1214
Aw	<0,95
pH	

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	5*10 ⁸
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

Speck

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