

## FICHE TECHNIQUE

# Saucisson Spianata Dolce



### Informations générales

<b>Nom sur facture</b>	<b>SPIANATA DOLCE 2kg-ct2pz SPIANATA DOLCE</b>
<b>Code produit</b>	076010
<b>Nomenclature douanes</b>	16010091



### Description du produit

<b>Ingrédients</b>	Viande de porc, sel, arômes naturels, dextrose, saccharose, épices, vin, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateurs (nitrite de sodium, nitrate de potassium).
<b>Caractéristiques qualitatives</b>	<b>QUALITÉ:</b> viandes de porc de premier choix. <b>ÉPICES ET AROMATES:</b> poivre et vin. <b>SAVEUR:</b> douce et maigre. Saucisson typique du Latium. La partie maigre, hachée finement, est adoucie par des lardons plus évidents.

### Caract. techniques moyennes

### Propriétés organoleptiques

<b>Conditionnement</b>	vrac		<b>Aspect extérieur</b>	plat, « incurvé »	
<b>Température de conservation conseillée</b>	au frais		<b>Goût</b>	franc et appétissant	
<b>Affinage</b>	42 jours		<b>Arôme</b>	délicat	
<b>Mouture</b>	fine avec lardons épais		<b>Couleur</b>	maigre rouge rubis avec gras blanc perle	
			<b>Boyaux</b>	naturel	
<b>Poids moyen</b>	<b>Diamètre</b>	<b>Hauteur</b>	<b>Largeur</b>	<b>Longueur</b>	<b>DLUO standard</b>
2 kg	15 cm			39 cm	150 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE  
Saucisson Spianata Dolce

**Palettisation****Emballage**

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
7	12	84

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
2	0,14X0,24X0,525	8002974018649

**Paramètres chimiques****Paramètres microbiologiques**

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	41
Graisses (g)	29
Acides gras saturés (g)	11,6
Protéines (g)	23
Glucides (g)	1
Sucres (g)	1
Sel (g)	4
Valeur énergétique (kcal)	357
Valeur énergétique (kJ)	1481
Aw	0,915
pH	5,5

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	Reg. CE 2073/2005

## FICHE TECHNIQUE

# Saucisson Spianata Dolce

### 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