

FICHE TECHNIQUE

Saucisson à la truffe



Informations générales

Nom sur facture	SALAME AL TARTUFO 240g-ct12pz SAUCISSON A LA TRUFFE
Code produit	047065
Nomenclature douanes	16010091



Description du produit

Ingrédients	Viande de porc, truffe d'été 2% (tuber aestivum vitt), sel, vin, dextrose, saccharose, épices, aromates, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium).
Caractéristiques qualitatives	<p>QUALITÉ : Viandes pur porc de premier choix, avec morceaux de truffe.</p> <p>ÉPICES ET AROMATES : Truffe d'été et arômes naturels.</p> <p>SAVEUR : Unique et équilibrée, dédiée aux amateurs de la précieuse tubercule.</p>

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	vrac
Température de conservation conseillée	au frais
Affinage	29 jours
Mouture	moyenne-fine

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	cylindrique
Goût	appétissant avec arrière-goût de truffe
Odeur	franche de truffe
Couleur	rouge rubis avec entrelardement blanc perle, petits morceaux de truffe à l'intérieur
Boyaux	naturel

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
0,24 kg	6 cm			17 cm	150 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE

Saucisson à la truffe

Palettisation

Emballage

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
12	10	120

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
12	0,135X0,205X0,355	0,28	8002974036506

Paramètres chimiques

Paramètres microbiologiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	40
Graisses (g)	29
Acides gras saturés (g)	11,6
Protéines (g)	25
Glucides (g)	1
Sucres (g)	1
Sel (g)	3,8
Valeur énergétique (kcal)	365
Valeur énergétique (kJ)	1515
Aw	0,915
pH	5,2

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 à la truffe

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