

## FICHE TECHNIQUE

# Saucisson au vin Barolo



### Informations générales

<b>Nom sur facture</b>	<b>SALAME AL BAROLO 240g-ct12pz SAUCISSON AU BAROLO</b>
<b>Code produit</b>	047063
<b>Nomenclature douanes</b>	16010091



### Description du produit

<b>Ingrédients</b>	Viande de porc, vin Barolo 3 %, sel, dextrose, sucre, épices, arômes naturels, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium).
<b>Caractéristiques qualitatives</b>	<b>QUALITÉ</b> : Viandes pur porc de premier choix, avec du vin Barolo. <b>ÉPICES ET AROMATES</b> : Barolo DOCG <b>SAVEUR</b> : La fragrance du Barolo enrichit le saucisson et le rend caractéristique en parfum et en saveur, sans masquer l'appétence de la viande.

### Caract. techniques moyennes

### Propriétés organoleptiques

<b>Conditionnement</b>	vrac
<b>Température de conservation conseillée</b>	au frais
<b>Affinage</b>	29 jours
<b>Mouture</b>	moyenne-fine

<b>Aspect extérieur</b>	cylindrique
<b>Goût</b>	appétissant avec arrière-goût de vin Barolo
<b>Odeur</b>	délicatement aromatisée au vin Barolo
<b>Couleur</b>	rouge brun avec entrelardement blanc perle

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

## FICHE TECHNIQUE

# Saucisson au vin Barolo

### Palettisation

### Emballage

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette	Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
12	10	120	12	0,135X0,205X0,355	0,28	8002974036469

### Paramètres chimiques

### Paramètres microbiologiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	38
Graisses (g)	28
Acides gras saturés (g)	11,2
Protéines (g)	27
Glucides (g)	1
Sucres (g)	1
Sel (g)	4
Valeur énergétique (kcal)	364
Valeur énergétique (kJ)	1512
Aw	0,91
pH	5,4

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 au vin Barolo

### Allergènes

<b>Substance</b>	<b>Présence</b>
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
Oeufs et produits à base d'oeufs	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