

FICHE TECHNIQUE

Antipasto Italiano affettato



Informations générales

Nom sur facture	AFFETTATO ANTIPASTO MISTO MALETTI x120g-ct10pz
Code produit	600229
GTIN pièce (poids fixe)	8002772010005
Nomenclature douanes	02101981



Description du produit

Ingrédients **Saucisson** : viande de porc, sel, saccharose, dextrose, vin, épices, arômes naturels, vin, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateurs (nitrite de sodium, nitrite de potassium). **Coppa**: viande de porc, sel, dextrose, épices, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium, nitrate de potassium). **Jambon cru** : viande de porc, sel.

Caractéristiques qualitatives **QUALITÉ** : Le meilleur de la tradition Maletti : Coppa, Salame Milano et Prosciutto Crudo. Idéal pour servir à table une variété symbole de la tradition italienne.

Caract. techniques moyennes

Conditionnement	atmosphère contrôlée
Température de conservation conseillée	1°C / 4°C
Affinage	saucisson 75 jours; coppa 70 jours; jambon cru 12 mois.

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	tranches superposées
Goût	doux légèrement épicé
Odeur	délicate, légèrement épicée
Couleur	maigre rouge rubis, gras blanc-rosé

Poids moyen	Diamètre	Hauteur	Largeur	Longueur	DLUO standard
120 gr		cm 2	cm 21,9	cm 25,9	90 jours après conditionnement

FICHE TECHNIQUE
Antipasto Italiano affettato

Palettisation**Emballage**

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
7	14	98

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	Tare emballage tot. kg	GTIN emballage
10	0,113X0,534X0,234	0,25	8002772009887

Paramètres chimiques**Paramètres microbiologiques**

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	47
Graisses (g)	20
Acides gras saturés (g)	8
Protéines (g)	25
Glucides (g)	1
Sucres (g)	1
Sel (g)	5
Valeur énergétique (kcal)	284
Valeur énergétique (kJ)	1182
Aw	0,91
pH	5,6

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	5*10 ⁶
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

Antipasto Italiano affettato

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

MALETTI 1867 SRL

Via della Repubblica, 3- 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.539911 - Fax +39.059.537158

info@maletti1867.it - www.maletti1867.it

CF/P.IVA: 02855080368