

	Fiche technique SALAME VENTRICINA PICCANTE 3KG S/V	Gianni Negrini srl Via Alberelli, 28 - 44045 Renazzo (Fe) – Italia www.gianninegrini.com
	425000	 Tel.: 0039 51 6850011 Fax.: 0039 51 6850022

NOM DU PRODUIT :	SAUCISSON "VENTRICINA" piquant - 3 kg - conditionné sous vide	FICHE:	ATTIVA
------------------	---	--------	--------

Code de l'Article	Format	Description Emballe	Dimensions emballage (mm) (LongxLargxHaut)	Pièces par carton	Cartons par couche	Couches par palette	EAN Carton	EAN article
425000	POIDS VARIABLE	925063	300x395x120	2	8	15	980003948003442	2227685

Origine de la viande: UE

Ingrédients: viande de porc, pâte de piment, sel, aromes, épices, dextrose, antioxygène (ascorbate de sodium), conservateurs (nitrate de potassium, nitrite de sodium). Enveloppe n'est pas comestible.
aW < 0,92

Allergènes: LE PRODUIT NE CONTIENT PAS D'ALLERGENES.

Processus de transformation: hachage de la viande et des morceaux de graisse, pétrissage de la viande hachée avec du sel et d'autres ingrédients, farce dans des boyaux cellulosique, assaisonnement, brossage du salami, enlèvement de l'enveloppe, tranchage, emballage.

Emballage: en sachet transparent de plastique (PA/PO/EVOH 07-Autre) avec étiquette.

Stockage et distribution: < 8° C

Durée de conservation maximale du produit : 180 jours

Durée de conservation minimale garantie : 120 jours

Mode d'emploi: ne pas parce le colis. Conserver au frais.

Caractéristiques microbiologiques :

Paramètre:	Valeurs:
E. coli	< 10 u.f.c./g
Sulfite réduire anaérobies	< 100 u.f.c./g
Staphilococcus coag. +	< 100 u.f.c./g
Salmonella spp.	Absent en 25 g
Listeria monocytogenes	< 100 u.f.c./g

Valeurs nutritionnelles par 100g:

Energie: Kcal	
(100g)	335
Kj	1390
(100g)	
Graisse	28 g
dont acides gras saturé	11 g
Glucides	0,8 g
dont sucres	0,8 g
Protéines	20 g
Sel	3,6 g



N B: les valeurs sont identicatifs du produit.

Date d'émission: 24/05/24 (DD/MM/YY)

Émis par l'Assurance Qualité: Dr. Luppi Manuele

Approuvé par la Direccion: Dr. Carlo Negrini

Date d'impression: 27/05/2024 (DD/MM/YYYY)