FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Code Produit: **0044**

NOM DU PRODUIT / DESCRIPTION

BACCUS DISOSSATO / Cuisse de viande porcine, affiné et vieilli avec vin rouge.
Temps minimum d'affinage 16 mois

INGREDIENTS

Viande porcine domestique, sel, vin rouge (SULFITES). Couenne non comestible. Sans gluten, lait et ses dérivés.

ALLERGENIES

Sulfites (en vertu du Reg. CE 1169/11)

METHODE DE STOCKAGE:	MODE DE TRANSPORT:
Réfrigérer (+2°C/+4°C). A consommer avant la date indiquée.	Par camion frigorifique à température contrôlée (+2°C/+4°C).

MODE DE CONSOMMATION ET USAGE PREVU

Origine viande porcine: ITALIE. Couenne non comestible. Produit prêt à la consommation et destiné à toutes les catégories, à l'exclusion de celles sensibles aux allergènes mentionnés sur l'étiquette.

UNITÉ DE CONDITIONNEMENT / POIDS NET:	ECHEANCHE / DLUO:
Poids variable (7,00/8,00 kgs) Pour la vente au poids. Pièces par carton: 2. Dimensions du carton: cms.40x60x20	Date d'expiration: (DMY) 150 jours de la date de conditionnement.

CONDITIONNEMENT

Primaire: produit conditionné sous vide en sachets en plastique. Les matériaux employés sont aptes à l'usage alimentaire, en vertu du règlement National et communautaire (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100gs DE PRODUIT

Valeur énergétique	1127 Kj / 269 kcal
Graisses	18,30 g
dont saturés	6,12 g
Glucides	< 0 g
Dont sucres	< 0 g
Proteines	25,90 g
Sel	4,4 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes 30°C	≤ 10.000 UF/C
Stafilococcus coag+	≤ 100 UF/C
Salmonella spp	Absent/25g
Listeria monocytogenes (qualitative)	Absent/25g
E. Coli	≤ 100 UF/C

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES		STANDARDS PHYSIQUES
pH	**< 7**	Exempt de corps étrangers

SITE DE PRODUCTION

Antichi Sapori Srl - Via Delle Mimose, 36/a - 00013 Fonte Nuova, Lazio, Italy (RM)
Tel. (+39)06.87772153 – (+39)380.5944766 Numero d'agrément: IT Y4V6Y CE