



MO 06/01

STANDARD PRODOTTO FINITOSEZ 4
Edizione 2
Data 01/21**CULATTA DIMEZZATA SOTTOVUOTO**

MARQUE:	SANT'ANTONIO
DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit de viande de muscle entier, salé, constitué du cœur du jambon de porc, avec croûte, affiné pendant au moins 12 mois, prête à la coupe
INGREDIENTS	Viande de Porc, sel, POIVRE
COMPOSE' PROTECTEUR	Saindoux (graissé de porc, farine de riz, sel, poivre noir)
ORIGINE	ITALIE
ALLERGENS	Absent
MATERIAUX ACCESSOIRES	Cordage (entièvre), enveloppe (sous vide)
CONSERVATION	ASSAISONE' et ENTIER: En lieu frais et sec SOUS VIDE : +4° / +7°
DURABILITE' MINIMALE (dans le seul but d'assurer le maintien des caractéristiques organoleptiques du produit)	Entier: 6 mois Sous Vide: 120 jours
INSTRUCTIONS D'USAGE	A consommer comme il est, coupé en tranches fines, adapte à toutes les catégories de consommateurs parce que il ne contient aucun des allergènes.
CARACTÉRISTIQUES physiques et sensorielles	
POIDS	2300-2500 g environ
COULEUR	Rouge vif
TEXTURE	Ferme
SAVEUR	Doux
AROME	Délicat et typique

Paramètre	Unité de mesure	Intervalle d'acceptation
Humidité	%	45÷55
Sel (NaCl)	%	3,50÷5,50
Proteins	%	20÷35
Grais	%	20÷40
aw	unité di aw	≤0,91
pH		5,5÷6,0



MO 06/01
STANDARD PRODOTTO FINITO

SEZ 4
Edizione 2
Data 01/21

Caractéristiques Microbiologique

Paramètre	Unité de mesure	Intervalle d'acceptation
Stafilococchi coag. Positivi	u.f.c./gr	< 1000
Salmonella	u.f.c./ in 25 gr	Absent
Listeria monocytogenes	u.f.c./ in 25 gr	< 100

Valeurs Nutritionnelles moyenne (pour 100 g de produit)

Paramètre	Valeur	UM
Energie	1535/370	kJ/ kcal
Matières grasses	30	g
dont acides gras saturé	11	g
Glucides	0	g
dont sucres	0	g
Protéines	25	g
Sel	3,8	g

Package

Package	Code	Collecte
Enveloppe	Other 7	Plastique
Cordage	TEX 62	Textile