

Nom du produit	Bresaola pressata 1/2 S/V		
Dénomination	BRESAOLA PUNTA D'ANCA		
Taille	KG 1,5 ENVIRON		
EAN	2222909		
Confection	SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC		
Emballage	BOITES DE 16 PIECES (24 KG ENVIRON)		
Palletes	N.4 BOITES POUR LA COUCHE; 6 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	<b>D.L.C.</b>	90 jours
Comment utiliser	LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRIVÉE, AVANT LA CONSOMMATION, DE BOYAU NON COMESTIBLE		
Ingrédients	VIANDE DE BOEUF, SEL, DEXTROSE, ARÔMES NATURELS. CONSERVATEURS: E250, E252.		
Description du produit	PRODUIT TYPIQUE DE VALTELLINA, OBTENUE À PARTIR DES MEILLEURES COUPES DE LA CUISSE DE BŒUF, SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉE ET CONTRÔLÉE		

## ALLERGÈNES

**ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:**

Absents

«SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014

**IL NE CONTIENT PAS O.G.M.**

## TECHNOLOGIE DE FABRICATION

Réception des viandes et contrôle de la qualité → Décongélation → Salage → Cycles de massage → Ensachage → Séchage → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison.  
Le transport est effectué à une température contrôlée.

## CONTRÔLES

Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
ÉNERGIE	676 kJ	<b>DÉTERMINATION</b>	<b>Valeur limite</b>
	160 kcal	<b>Escherichia coli</b>	<b>UFC/g</b>
Graisses	2,6 g	<b>Entérobactéries total</b>	<b>UFC/g</b>
Dont acides gras saturés	0,8 g	<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>UFC/g</b>
Glucides	0,1 g	<b>Clostridium sulfite Réducteurs</b>	<b>UFC/g</b>
Dont sucres	0,1 g	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>UFC/25g</b>
Protéines	34 g	<b>Salmonella spp</b>	<b>UFC/25g</b>
Sel	3,2 g		

Rev.2 du 05/12/2016

Nom du produit	Bresaola Punta d'Anca "Bernina" 1/2 S/V		
Dénomination	BRESAOLA PUNTA D'ANCA		
Taille	KG 3/3,5 ENVIRON		
EAN	2222913		
Confection	SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC		
Emballage	BOITES DE 5 PIECES (15/18 KG ENVIRON)		
Palletes	N.4 BOITES POUR LA COUCHE; 6/7 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	D.L.C.	90 jours
Comment utiliser	LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRIVÉE, AVANT LA CONSOMMATION, DE BOYAU NON COMESTIBLE		
Ingrédients	VIANDE DE BOEUF, SEL, DEXTROSE, ARÔMES NATURELS. CONSERVATEURS: E250, E252.		
Description du produit	PRODUIT TYPIQUE DE VALTELLINA, OBTENUE À PARTIR DES MEILLEURES COUPES DE LA CUISSE DE BŒUF, SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉE ET CONTRÔLÉE		

ALLERGÈNES	
ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:	Absents
«SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014	
IL NE CONTIENT PAS O.G.M.	

TECHNOLOGIE DE FABRICATION	
Réception des viandes et contrôle de la qualité → Décongélation → Salage → Cycles de massage → Ensachage → Séchage → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison. Le transport est effectué à une température contrôlée.	
CONTRÔLES	Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
ÉNERGIE	676 kJ	<b>DÉTERMINATION</b>	<b>Valeur limite</b>
	160 kcal	<b>Escherichia coli</b> UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Graisses	2,6 g	<b>Entérobactéries total</b> UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Dont acides gras saturés	0,8 g	<b>Staphylococcus aureus</b> UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Glucides	0,1 g	<b>Clostridium sulfite Réducteurs</b> UFC/g	< 10
Dont sucres	0,1 g	<b>Listeria monocytogenes</b> UFC/25g	Absent
Protéines	34 g	<b>Salmonella spp</b> UFC/25g	Absent
Sel	3,2 g		

Rev.2 du 05/12/2016

Nom du produit	Carpaccio di Bresaola		
Dénomination	CARPACCIO DI BRESAOLA		
Taille	KG 2 ENVIRON		
EAN	2671614		
Confection	SOUS VIDE EN SAC ALU		
Emballage	BOITES DE 6 PIECES (10/12 KG ENVIRON)		
Palletes	N.5 BOITES POUR LA COUCHE; 6 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	<b>D.L.C.</b>	60 jours
Comment utiliser	LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRIVÉE, AVANT LA CONSOMMATION, DE BOYAU NON COMESTIBLE		
Ingrédients	VIANDE DE BOEUF, SEL, DEXTROSE, ARÔMES NATURELS. CONSERVATEURS: E250, E252.		
Description du produit	PARTIE PRÉCIEUX DE LA CUISSE DE BOEUF SALÉ ET MARINÉ. LE PARTICULIER PROCESSUS DE SÉCHAGE DONNE AU PRODUIT UN GOÛT DOUX ET DELICAT AU PALAIS.		

## ALLERGÈNES

<b>ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:</b>	Absents
«SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014	
<b>IL NE CONTIENT PAS O.G.M.</b>	

## TECHNOLOGIE DE FABRICATION

Réception des viandes et contrôle de la qualité → Décongélation → Salage → Cycles de massage → Ensachage → Séchage → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison. Le transport est effectué à une température contrôlée.	
<b>CONTRÔLES</b>	Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
<b>ÉNERGIE</b>	539 kJ	<b>DÉTERMINATION</b>	<b>Valeur limite</b>
	128 kcal	<b>Escherichia coli</b>	<b>UFC/g</b>
<b>Graisses</b>	2,3 g	<b>Entérobactéries total</b>	<b>UFC/g</b>
<b>Dont acides gras saturés</b>	1,0 g	<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>UFC/g</b>
<b>Glucides</b>	0,7 g	<b>Clostridium sulfite Réducteurs</b>	<b>UFC/g</b>
<b>Dont sucres</b>	0,2 g	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>UFC/25g</b>
<b>Protéines</b>	26 g	<b>Salmonella spp</b>	<b>UFC/25g</b>
<b>Sel</b>	2,6 g		

Rev.2 du 05/12/2016

Nom du produit	Bresaola della Valtellina IGP 1/2SV		
Dénomination	BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA		
Taille	KG 1,5 ENVIRON		
EAN	2222897		
Confection	SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC		
Emballage	BOITES DE 10 PIECES (15/16 KG ENVIRON)		
Palletes	N.4 BOITES POUR LA COUCHE; 6/7 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	D.L.C.	90 jours
Comment utiliser	LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRIVÉE, AVANT LA CONSOMMATION, DE BOYAU NON COMESTIBLE		
Ingrédients	VIANDE DE BOEUF, SEL, DEXTROSE, ARÔMES NATURELS. CONSERVATEURS: E250, E252.		
Description du produit	VIANDE SÉCHÉE DE HAUTE QUALITÉ OBTENUE À PARTIR DES MEILLEURES COUPES DE LA CUISSE DE BŒUF GARANTIES PAR LA MARQUE EUROPÉENNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE I.G.P.		

ALLERGÈNES	
ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:	Absents
«SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014	
IL NE CONTIENT PAS O.G.M.	

TECHNOLOGIE DE FABRICATION	
Réception des viandes et contrôle de la qualité → Décongélation → Salage → Cycles de massage → Ensachage → Séchage → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison. Le transport est effectué à une température contrôlée.	
CONTRÔLES	Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
ÉNERGIE	676 kJ	<b>DÉTERMINATION</b>	<b>Valeur limite</b>
	160 kcal	<b>Escherichia coli</b> UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Graisses	2,6 g	<b>Entérobactéries total</b> UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Dont acides gras saturés	0,8 g	<b>Staphylococcus aureus</b> UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Glucides	0,1 g	<b>Clostridium sulfite Réducteurs</b> UFC/g	< 10
Dont sucres	0,1 g	<b>Listeria monocytogenes</b> UFC/25g	Absent
Protéines	34 g	<b>Salmonella spp</b> UFC/25g	Absent
Sel	3,2 g		

Rev.2 du 05/12/2016

Nom du produit	Jambon sec desossé Mattonella 1/2 S/V		
Dénomination	JAMBON SEC VIELLI		
Taille	KG 2,2/2,5 ENVIRON		
EAN	2225198		
Confection	SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC		
Emballage	BOITES DE 10 PIECES (22/25 KG ENVIRON)		
Palletes	N.4 BOITES POUR LA COUCHE; 6 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	D.L.C.	90 jours
Comment utiliser			
Ingrédients	VIANDE DE PORC, SEL.		
Description du produit	PRODUIT AVEC CUISSES DE PORC SÉLECTIONNÉS D'ORIGINE EUROPEENNE. ASSAISONNÉE DANS LA ZONE TYPIQUE.		

ALLERGÈNES	
ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:	Absents
<b>IL NE CONTIENT PAS O.G.M.</b>	

TECHNOLOGIE DE FABRICATION	
<p>Réception des viandes fraîche, contrôle de la qualité et de classification du poids → Le 1<sup>^</sup> salage et le rest dans les chambres du sel → II<sup>^</sup> salage et élimination du sel → Pre-repos et repos → Lavage et séchage → pré-durcissement → Sugnatura → vieillissement → désossage et l'enlèvement de la couenne → formage → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison.</p> <p>Le transport est effectué à une température contrôlée.</p>	
CONTRÔLES	Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
ÉNERGIE	984 kJ	<b>DÉTERMINATION</b>	<b>Valeur limite</b>
	235 kcal	<b>Escherichia coli</b> UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Graisses	13 g	<b>Entérobactéries total</b> UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Dont acides gras saturés	5,2 g	<b>Staphylococcus aureus</b> UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Glucides	0,6 g	<b>Clostridium sulfite Réducteurs</b> UFC/g	< 10
Dont sucres	0 g	<b>Listeria monocytogenes</b> UFC/25g	Absent
Protéines	29 g	<b>Salmonella spp</b> UFC/25g	Absent
Sel	5,8 g		

Rev.2 du 05/12/2016



Nom du produit	Coppa 1/2		
Dénomination	COPPA VIELLI		
Taille	KG 0,9 ENVIRON		
EAN	2220885		
Confection	SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC		
Emballage	BOITES DE 20 PIECES (18 KG ENVIRON)		
Palletes	N.5 BOITES POUR LA COUCHE; 6 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	<b>D.L.C.</b>	90 jours
Comment utiliser	LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRIVÉE, AVANT LA CONSOMMATION, DE BOYAU NON COMESTIBLE		
Ingrédients	VIANDE DE PORC, SEL, DEXTROSE, ARÔMES NATURELS, ÉPICES. ANTIOXYDANT: E301. CONSERVATEURS: E252, E250.		
Description du produit	PRODUIT OBTENU PAR UN TRAITEMENT ATTENTIF D'UNE PARTIE MUSCULAIRE DU COU DE PORC		

ALLERGÈNES	
<b>ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:</b>	Absents
<b>«SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014</b>	
<b>IL NE CONTIENT PAS O.G.M.</b>	

TECHNOLOGIE DE FABRICATION	
<p>Réception des viandes fraîche, contrôle de la qualité → Salage et le rest dans les chambres du sel → Ensachage → Séchage → Vieillessement → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison. Le transport est effectué à une température contrôlée.</p>	
<b>CONTRÔLES</b>	Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
<b>ÉNERGIE</b>	1213 kJ	<b>DÉTERMINATION</b>	<b>Valeur limite</b>
	291 kcal	<b>Escherichia coli</b> UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
<b>Graisses</b>	20 g	<b>Entérobactéries total</b> UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
<b>Dont acides gras saturés</b>	9,0 g	<b>Staphylococcus aureus</b> UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
<b>Glucides</b>	2,8 g	<b>Clostridium sulfite Réducteurs</b> UFC/g	< 10
<b>Dont sucres</b>	0 g	<b>Listeria monocytogenes</b> UFC/25g	Absent
<b>Protéines</b>	25 g	<b>Salmonella spp</b> UFC/25g	Absent
<b>Sel</b>	3,6 g		

Rev.2 du 05/12/2016



Nom du produit	Pancetta Arrotrolata en tranches		
Dénomination	PANCETTA VIELLI		
Taille	KG 0,6 ENVIRON		
EAN	2222888		
Confection	SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC		
Emballage	BOITES DE 15 PIECES (10 KG ENVIRON)		
Palletes	N.5 BOITES POUR LA COUCHE; 5-6 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	D.L.C.	90 jours
Comment utiliser	LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRIVÉE, AVANT LA CONSOMMATION, DE BOYAU NON COMESTIBLE		
Ingrédients	VIANDE DE PORC, SEL, DEXTROSE, ARÔMES NATURELS, ÉPICES. CONSERVATEURS: E250, E252.		
Description du produit	PRODUIT OBTENU À PARTIR DU BACON DE PORC EUROPÉENNE DE PREMIER CHOIX		

## ALLERGÈNES

ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:

Absents

«SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014

IL NE CONTIENT PAS O.G.M.

## TECHNOLOGIE DE FABRICATION

Réception des viandes fraîche, contrôle de la qualité → Salage et le rest dans les chambres du sel → Ensachage → Séchage → Vieillessement → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison.  
Le transport est effectué à une température contrôlée.

## CONTRÔLES

Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
ÉNERGIE	2131 kJ	<b>DÉTERMINATION</b>	<b>Valeur limite</b>
	516 kcal	<b>Escherichia coli</b>	UFC/g < 10 <sup>2</sup>
Graisses	50 g	<b>Entérobactéries total</b>	UFC/g < 10 <sup>2</sup>
Dont acides gras saturés	21 g	<b>Staphylococcus aureus</b>	UFC/g < 10 <sup>2</sup>
Glucides	1,5 g	<b>Clostridium sulfite Réducteurs</b>	UFC/g < 10
Dont sucres	0 g	<b>Listeria monocytogenes</b>	UFC/25g Absent
Protéines	15 g	<b>Salmonella spp</b>	UFC/25g Absent
Sel	3,0 g		

Rev.2 du 05/12/2016



Nom du produit	Salame Spianata Piquante 1/2 SV		
Dénomination	SALAME PURE PORC PIQUANT		
Taille	KG 1,50 ENVIRON		
EAN	2601075		
Confection	SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC		
Emballage	BOITES DE 10 PIECES (15 KG ENVIRON)		
Palletes	N.5 BOITES POUR LA COUCHE; 6-7 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	D.L.C.	90 jours
Comment utiliser	LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRIVÉE, AVANT LA CONSOMMATION, DE BOYAU NON COMESTIBLE		
Ingrédients	VIANDE DE PORC, SEL, DEXTROSE, ÉPICES, ARÔMES. CONSERVATEURS: E252, E250.		
Description du produit	PRODUIT À PARTIR DU MÉLANGE DE PIÈCES MAIGRES DE PORC (SANS CÔTES) ET DE LARDON, AVEC L'AJOUTE DU PIMENT, BROYÉ EN GROSSIER GRAIN. AVEC LE TRADITIONNELLE PRESSAGE QUI DONNE UNE FORME ÉCRASÉ		

ALLERGÈNES	
ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:	Absents
«SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014	
IL NE CONTIENT PAS O.G.M.	

TECHNOLOGIE DE FABRICATION		
<p>Réception des matières premières → Réfrigération → Broyage → Salage → Ensachage → Séchage → Vieillessement → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison.</p> <p>Le transport est effectué à une température contrôlée.</p>		
<table border="1"> <tr> <td>CONTRÔLES</td> <td>Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire</td> </tr> </table>	CONTRÔLES	Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire
CONTRÔLES	Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
ÉNERGIE	1515 kJ	<b>DÉTERMINATION</b>	<b>Valeur limite</b>
	365 kcal	<b>C.B.T.mésophile</b>	<b>UFC/g</b>
Graisses	29 g	<b>Escherichia coli</b>	<b>UFC/g</b>
Dont acides gras saturés	12 g	<b>Entérobactéries total</b>	<b>UFC/g</b>
Glucides	2,0 g	<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>UFC/g</b>
Dont sucres	0 g	<b>Clostridium sulfite Réducteurs</b>	<b>UFC/g</b>
Protéines	24 g	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>UFC/25g</b>
Sel	3,0 g	<b>Salmonella spp</b>	<b>UFC/25g</b>

Rev.2 du 05/12/2016



Nom du produit	Salame Spianata Romana 1/2 SV		
Dénomination	SALAME PURE PORC		
Taille	KG 3,50 ENVIRON		
EAN	2221967		
Confection	SOUS VIDE EN SAC CRYOVAC		
Emballage	BOITES DE 6 PIECES (20 KG ENVIRON)		
Palletes	N.4 BOITES POUR LA COUCHE; 6-7 COUCHES MAX		
Conditions de stockage	TEMPÉRATURE MAXIMALE = +4°C	D.L.C.	90 jours
Comment utiliser	LE PRODUIT DOIT ÊTRE PRIVÉE, AVANT LA CONSOMMATION, DE BOYAU NON COMESTIBLE		
Ingrédients	VIANDE DE PORC, SEL, DEXTROSE, POIVRE, ARÔMES. ANTIOXYDANT: E300. CONSERVATEURS: E252, E250.		
Description du produit	PRODUIT À PARTIR DU MÉLANGE DE PIÈCES MAIGRES DE PORC (SANS CÔTES) ET DE LARDON, BROYÉ EN GROSSIER GRAIN. AVEC LE TRADITIONNELLE PRESSAGE QUI DONNE UNE FORME ÉCRASÉ		

ALLERGÈNES	
ALLERGÈNES CONTENU Reg.UE 1169/2011 Ann. II:	Absents
«SANS GLUTEN» au sens du Règlement 828/2014	
IL NE CONTIENT PAS O.G.M.	

TECHNOLOGIE DE FABRICATION	
<p>Réception des matières premières → Réfrigération → Broyage → Salage → Ensachage → Séchage → Vieillessement → Conditionnement → Emballage dans les boîtes → Palettisation → Livraison. Le transport est effectué à une température contrôlée.</p>	
CONTRÔLES	Comme requis par le Système de la Qualité et la Sécurité Alimentaire

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g de produit		CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
ÉNERGIE	1546 kJ	<b>DÉTERMINATION</b>	<b>Valeur limite</b>
	372 kcal	<b>C.B.T.mésophile</b>	<b>UFC/g</b>
Graisses	29 g	<b>Escherichia coli</b>	<b>UFC/g</b>
Dont acides gras saturés	13 g	<b>Entérobactéries total</b>	<b>UFC/g</b>
Glucides	1,8 g	<b>Staphylococcus aureus</b>	<b>UFC/g</b>
Dont sucres	0 g	<b>Clostridium sulfite Réducteurs</b>	<b>UFC/g</b>
Protéines	26 g	<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>UFC/25g</b>
Sel	3,6 g	<b>Salmonella spp</b>	<b>UFC/25g</b>

Rev.2 du 05/12/2016

