

SCHEMA TECNICA  
**Fiammiferi di Speck delle Alpi**



### Dati generali

<b>Nome in fattura</b>	<b>FIAMMIFERI DI SPECK 120g ct10p</b>
<b>Codice prodotto</b>	457007
<b>GTIN pezzo (peso fisso)</b>	8002974036889
<b>Nomenclatura doganale</b>	02101219



### Descrizione del prodotto

**Ingredienti**      Coscia di suino, sale, piante aromatiche, spezie, antiossidante (ascorbato di sodio), conservanti (nitrito di sodio, nitrato di potassio).

**Caratteristiche qualitative**      **QUALITÀ:** il prodotto viene salato a mano con un mix di sale, aromi naturali quali pimento e ginepro, e lasciata riposare per almeno 3 settimane. Seguno le fasi di asciugatura, stagionatura per 3 mesi e affumicatura con legno di faggio. Ne risulta un prodotto che ben si presta sia alla cottura che al consumo tal quale. Il taglio a “fiammiferi” viene effettuato da un’affettatrice multilama: si ottiene un bastoncino assai versatile.

**SAPORE:** affumicato, tipico.

**UTILIZZO:** ideale per cucinare ricette sfiziose, arricchire gustose insalate, ma anche per essere gustato in purezza come aperitivo. I fiammiferi di speck sono indicati anche per farcire la pizza o più in generale si possono considerare come un’alternativa alla pancetta in cucina.

### Caratt. tecniche medie

### Proprietà organolettiche

<b>Confezione</b>	atmosfera protettiva
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>	1° /4°C
<b>Stagionatura</b>	90 giorni

<b>Aspetto esterno</b>	taglio a bastoncini
<b>Gusto</b>	delicatamente affumicato
<b>Profumo</b>	speziato e affumicato
<b>Colore</b>	magro rosso rubino scuro con venature di grasso bianco

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
120 g		3 cm	12 cm	17 cm	90 giorni dal confezionamento

SCHEMA TECNICA  
**Fiammiferi di Speck delle Alpi**

**Pallettizzazione****Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
20	10	200	10	0,16X0,23X0,24	8002974036872

**Parametri chimici****Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	
Grassi (g)	12
Acidi grassi saturi (g)	4
Proteine (g)	29
Carboidrati (g)	1
Zuccheri (g)	0,5
Sale (g)	4
Valore energetico (kcal)	228
Valore energetico (kJ)	954
Aw	<0,94
pH	

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	10 <sup>5</sup>
E. Coli ufc/g	< 10
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococcus aureus ufc/g	< 50 <sup>2</sup>
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

**SCHEMA TECNICA**  
**Fiammiferi di Speck delle Alpi**

## **Allergeni**

<b>Sostanza</b>	<b>Presenza</b>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

## **Disposizioni di legge**

### **HACCP**

Tracciabilità

### **OGM**

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

### **Imballaggi**

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

### **Etichettatura**

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

### **Nota**

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

### **Indirizzo**

#### **VILLANI S.P.A.**

Via Eugenio Zanasi, 24 - 41051 Castelnuovo Rangone - Modena - Italia

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361