

SPECK CAMPIGLIO

Ultimo agg./ Last update

19/04/2022

57

Denominazione di Vendita	PRODOTTO CARNEO			Cod.	SA10151
Descrizione	Speck quadrato senza osso della noce. Coscia fresca di maiale disossata rifilata, pulita, salata e massaggiata con miscela di sale, erbe aromatiche, spezie e aromi. Quindi in appositi contenitori riposa per il periodo di salagione. Seguono le fasi di pressatura, affumicatura con truciolo naturale di faggio e bacche di ginepro, stagionatura all'aria pura di montagna per il pericolo minimo stabilito, lavaggio, asciugamento, confezionamento				
Ingredienti	Coscia di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali. Antiossidante: E301. Conservanti: E250, E251				
Formato	Pezzo intero	Peso (kg)	4,5 kg ca	Dimensioni (cm)	30 x 24 x h 5
Crosta	Assente				
Aspetto interno	Di colore rosso per la parte magra, bianco rosato per la parte grassa				
Struttura	Compatto				
Sapore e aroma	Tipico del prodotto				
Stagionatura	120 giorni	Temperatura di conservazione	max + 20°C		
Allergeni	Assenti				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE		Paese di trasformazione	Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1100 - 261

GRASSI (g)	16,0	PROTEINE (g)	30,0
di cui ac. grassi saturi (g)	10,0	SALE (g)	3,0
CARBOIDRATI (g)	4,8		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	45
Residuo secco %	55
Grasso ss %	//
Aw	//
pH	//

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

SPECK CAMPIGLIO

Ultimo agg./ Last update

19/04/2022

57

Category	MEAT PRODUCT		Cod.	SA10151	
Description	Square speck without bone of walnut. Fresh boned pork thigh trimmed, cleaned, salted and massaged with a mixture of salt, aromatic herbs, spices and aromas. Then in special containers rests for the salting period. Followed by the phases of pressing, smoking with natural shavings of beech and juniper berries, seasoning in pure mountain air for the minimum established danger, washing, drying, packaging				
Ingredients	Pork leg, salt, dextrose, sucrose, spices, natural flavors. Antioxidant: E301. Preservatives: E250, E251				
Format	Piece	Weight (kg)	4,5 kg ca	Size (cm)	30 x 24 x h 5
Rind	Assente				
Internal appearance	Red in color for the lean part, white in pink for the fat part				
Texture	Firm				
Taste and smell	Tipycal of the product				
Ageing	120 days	Storage Temperature	max + 20°C		
Allergens	Absent				
Gluten	Absent	GMO	Absent		
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy		

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1100 - 261

FAT (g)	16,0	PROTEIN (g)	30,0
of which satures (g)	10,0	SALT (g)	3,0
CARBOHYDRATE (g)	4,8		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	45
Dry Matter (%)	55
Fat in dry matter (%)	//
Aw	//
pH	//

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

SPECK CAMPIGLIO

Ultimo agg./ Last update

19/04/2022

57

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	150
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	150
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	150
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit