

FICHE TECHNIQUE Lard de Colonnata



Informations générales

Nom sur facture	LARDO DI COLONNATA IGP sv 2,2KG-ct1pz
Code produit	530018
Nomenclature douanes	02091011



Description du produit

Ingrédients	Saindoux de porc, sel de mer, poivre noir, ail, romarin, mélange d'épices et herbes aromatiques.
Caractéristiques qualitatives	Produit historique du village toscan du même nom situé sur les pentes des Alpes Apuanes, dans la province de Massa Carrara. La matière première provient de cuisses de porcs lourds italiens, nés et élevés en Italie selon les prescriptions des cahiers des charges relatifs aux jambons crus protégés. Le lard encore frais est paré en conservant la couenne, puis massé longuement avec du gros sel marin naturel. L'affinage a lieu selon la tradition dans des bassins de marbre blanc de Carrare, frottés avec de l'ail frais avant le remplissage. Les « baffes », disposées en couches, sont séparées des arômes naturels et des épices qui donnent au saindoux son parfum et sa saveur pendant la longue période d'affinage (minimum six mois). Avant l'emballage, chaque morceau de lard est saupoudré du mélange de sel et d'épices dans lequel il a mûri puis on applique le sceau de traçabilité. BOUQUET et GOÛT: parfum unique, parfumé et riche en arômes. Goût doux et délicat.

FICHE TECHNIQUE
Lard de Colonnata

Caract. techniques moyennes

Conditionnement		sous vide	
Température de conservation conseillée		+ 2°/ +10°C	
Poids moyen	Diamètre	Hauteur	L
2,2 kg			

Propriétés organoleptiques

Aspect extérieur	parallélépipède régulier (bloc)
Goût	doux et délicat
Arôme	épicée
Couleur	blanc marbre

Palettisation

Nombre emballages par couche	Nombre couches	Nombre emballages par palette
10	5	50

Emballage

Nombre pièces par emballage	Dimensions emballage (Hauteur X Largeur X Longueur) mètres	GTIN emballage
1	0,091X0,295X0,255	8002974041548

Paramètres chimiques

Paramètre	Valeurs moyennes pour 100 g de produit
Humidité (g)	N.A.
Graisses (g)	90
Acides gras saturés (g)	40
Protéines (g)	1,0
Glucides (g)	<0,5
Sucres (g)	0
Sel (g)	3,0
Valeur énergétique (kcal)	812
Valeur énergétique (kJ)	3338
Aw	<0,92

Paramètres microbiologiques

Paramètres	Valeurs moyennes
Charge mésophile totale ufc/g	N.A.
E. Coli ufc/g	N.A.
Coliformes fécaux ufc/g	N.A.
Staphylococcus aureus ufc/g	< 10^3
Salmonella spp. dans 25 g	Absent
Listeria Monocytogenes dans 25 g	Reg. CE 2073/2005

FICHE TECHNIQUE

Lard de Colonnata

Allergènes

Substance	Présence
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	NO
Crustacés et produits à base de crustacés	NO
Œufs et produits à base d'œufs	NO
Poissons et produits à base de poissons	NO
Arachides et produits à base d'arachides	NO
Soja et produits à base de soja	NO
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NO
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	NO
Céleri et produits dérivés	NO
Moutarde et produits à base de moutarde	NO
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NO
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre	NO
Lupin et produits à base de lupin.	NO
Mollusques et produits à base de mollusques	NO

Dispositions légales

HACCP

Traçabilité

OGM

Selon Règ. CE n. 852/2004, Règ. CE n.853/2004 et modifications

Selon Règ. CE n. 178/2002 et modifications

En l'état actuel de nos connaissances, le produit :

- n'est pas OGM

- ne dérive pas d'OGM

- ne contient pas de matières dérivées d'OGM

(Règ. CE 1829/2003 et Règ. CE 1830/2003)

Emballages

Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont conformes aux exigences du Règ. CE n. 2023/2006, Règ. CE n. 1935/2004 et Règ. CE n. 10/2011.

Étiquetage

Selon Règ. CE n. 1169/2011.

Remarque

Le produit est conforme, pour tout ce qui n'est pas expressément indiqué, aux normes italiennes et européennes en vigueur en la matière.

Adresse

VILLANI S.P.A.

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

Tel. +39.059.534411 - Fax +39.059.534495

info@villanisalumi.it - www.villanisalumi.it

C.F./P.IVA 00772580361