

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	SPECK ALTO ADIGE I.G.P. (5 o 6 mesi di stagionatura, indicati in etichetta).
Ingredienti:	Coscia di suino, sale, spezie, destrosio, Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di sodio, Antiossidante: ascorbato di sodio, affumicato con faggio
Additivi alimentari:	Conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di sodio (E251). Antiossidante: Ascorbato di sodio (E301)
Allergeni:	Nessun allergene presente nel prodotto o derivante da contaminazione crociata.
Altre diciture in etichetta:	Lavorazione artigianale. Da vendere a peso. Affumicatura con faggio. Se confezionato sottovuoto, non forare il sacco.
Le materie prime, le modalità di lavorazione, la stagionatura e le caratteristiche del prodotto sono conformi al Disciplinare di Produzione dello Speck Alto Adige I.G.P.	

Caratteristiche generali

Formato:	Intero (forma tradizionale "a cuore" o quadrato)
Peso netto (g):	Da 4,5 a 6 kg (intero)
Confezionamento:	Sottovuoto (il formato intero può essere anche non confezionato).
TMC e shelf life:	Per il prodotto confezionato è pari a 120 giorni dalla data di confezionamento.
Modalità di conservazione:	Conservare in luogo fresco ed asciutto.
Codice EAN:	2504614.

Rappresentazione fotografica dei prodotti



Speck IGP

Dichiarazione allergeni: Regolamento UE n° 1169/2014 – All. II

Allergene	Assenza	Presenza	Sostanza/Ingrediente specifico
Ceriali contenenti glutine (es. grano, segale, orzo, avena, Kamut) e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acajiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	X		
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi de sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO2)	X		
Lupino e prodotti a base di lupino	X		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X		

Valutazione organolettica

Colore:	Porzione muscolare: rosso caratteristico, assenza di imbrunimenti o altre colorazioni anomale. Porzione grassa: bianca, assenza di macchie giallastre nella zona centrale.
Odore:	Tipico del prodotto, carneo, aromatico e speziato, intenso, assenza di odori anomali o sgradevoli, di rancido o comunque sapori eccessivi di qualunque tipo.
Sapore:	Tipico del prodotto, carneo, aromatico, saporito, gradevole, assenza di sapori anomali o sgradevoli.
Consistenza:	Moderatamente compatta, resistente e sufficientemente elastica, in relazione al periodo di stagionatura.

Le caratteristiche organolettiche del prodotto sono conformi al **Disciplinare di Produzione dello Speck Alto Adige I.G.P.**

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
pH	/	5,7
Attività dell'acqua (a_w)	/	0,91
Nitriti (dose massima residua espressa come NaNO_2)	mg/kg	< 50 mg/kg
Nitrati (dose massima residua espressa come NaNO_3)	mg/kg	< 150 mg/kg

Le caratteristiche chimico-fisiche del prodotto sono conformi al **Disciplinare di Produzione dello Speck Alto Adige I.G.P.**

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
Batteri lattici	UFC/g	< 1×10^8
Escherichia coli β -glucuronidasi positivo	UFC/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)	UFC/g	< 10
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	< 10
Salmonella spp	/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	/25 g UFC/g	Assente < 10

Le caratteristiche microbiologiche del prodotto sono conformi al **Disciplinare di Produzione dello Speck Alto Adige I.G.P.**



GmbH - Srl

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

SPECK ALTO ADIGE I.G.P. 1/1

Codice prodotto: 964

Sigla documento:	STP-01
Revisione:	5
Data:	04/04/2016
Pagina	4 di 3
File:	STP-01 Rev_5 Speck Alto Adige IGP

Valori nutrizionali medi per 100 g

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Valore energetico	Kcal/100 g	351
	KJ/100 g	1460
Grassi - di cui saturi	g/100 g	25,6
	g/100 g	10,3
Carboidrati - di cui zuccheri	g/100 g	0,5
	g/100 g	0,2
Fibre alimentari	g/100 g	0
Proteine	g/100 g	29,6
Sale	g/100 g	3,9

Informazioni logistiche standard

PEZZI PER CARTONE	DIMENSIONE CARTONE	COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET
2	30 x 30 x 40	8	4	32

Data di emissione: 04/04/2016

VONTAVON srl
Responsabile Qualità
Paul Vontavon

	SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO SPECK ALTO ADIGE I.G.P.	Sigla documento: STP-01
		Revisione: 5
		Data: 03/03/2015
		Pagina Allegato I
		File: STP-01 Rev_5 Speck Alto Adige IGP

Dichiarazione OGM (in rif. al Reg. CE 1892/2003 e 1830/2003): il prodotto non e OGM, non derica da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM.

Ionizzazione (in rif. alle Direttive 199/2/CE e 1993/3/CE): il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzanti.