

Nome prodotto	Speck 1/2 S/V		
Denominazione	SPECK STAGIONATO		
Pezzatura	KG 1,8/2 CIRCA		
Codice EAN	2222883		
Confezione	SOTTOVUOTO IN SACCO CRYOVAC		
Imballaggio	CARTONI DA 10 PEZZI (20 KG CIRCA)		
Pallets	N.4 CARTONI PER STRATO; 6 STRATI MAX		
Modalità di conservazione	TEMPERATURA MAX.= +4°C	T.M.C.	90 gg
Modalità di utilizzo			
Ingredienti	CARNE DI SUINO, SALE MARINO, PIANTE AROMATICHE, SPEZIE, ZUCCHERO, DESTROSI, CONSERVANTE: E250; ANTIOSSIDANTE: E301.		
Descrizione del prodotto	PRODOTTO CON COSCE SUINE SELEZIONATE, AFFUMICATO E STAGIONATO		
Origine carne suina:	UE		
ALLERGENI			
CONTENUTO ALLERGENI Reg.UE 1169/2011 All. II:		Assenti	
"SENZA GLUTINE" ai sensi del Regolamento 828/2014			
NON CONTIENE O.G.M.			
Etichetta ambientale: (codifica da Decisione 97/129/CE ed indicazione della raccolta)			
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE			
Consegna delle carni fresche e controllo della qualità → Salatura e permanenza in cella di sale → Asciugamento → Affumicatura → Stagionatura → Confezionamento → Incartonamento → Pallettizzazione → Spedizione. Il trasporto viene effettuato a temperatura controllata.			
CONTROLLI	Come previsto da Sistema Qualità e Sicurezza Alimentare		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
		DETERMINAZIONE		Valore limite
ENERGIA	1072 kJ	Escherichia coli	UFC/g	< 10 ²
	256 kcal			
Grassi	15 g	Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10 ²
di cui acidi grassi saturi	5,9 g	Listeria monocytogenes	UFC/25g	Assente
Carboidrati	0,7 g	Salmonella spp	UFC/25g	Assente
di cui zuccheri	0 g			
Proteine	29 g			
Sale	4,4 g			

Rev.3 del 04/06/2021

