

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice:

24423

Descrizione:

SUINO FILONE S/C NAZIONALE BIOLOGICO S/V



DENOMINAZIONE DI VENDITA

SUINO FILONE S/C NAZIONALE BIOLOGICO S/V

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO
STATO DI INGRASSAMENTO**

Filone suino biologico; carne fresca confezionata sottovuoto
2-3

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Nato, allevato e macellato in Italia

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni, non contiene glutine

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Cadmio: <0,05 mg/kg

Piombo: <0,100 mg/kg

pH: <6 dopo 24h dalla macellazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale: <3000000 ufc/g

E.coli: <100 ufc/g

Stafilococchi aureus: <100 ufc/g

Salmonella: assente /25g

Listeria monocytogenes: n=3 m=11 M=110 c=2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: colore rosso tipico della carne cruda,
grasso con colore bianco avorio.

Consistenza: tipica della carne priva di eccessi di
resistenza per parti tendinee grossolane non rimosse.

Odore: gradevole, tipico della carne ben conservata, assenza
di odori sgradevoli.

Sapore: tipico della carne

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 653 kJ / 156 kcal

Grassi: 8,9 g

Carboidrati: 0,0 g

Proteine: 19g

Sale: 0,07 g

OGM

Assenti

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

OGM

MODALITÀ DI UTILIZZO	Consumare previa cottura.
CONSERVAZIONE	Conservare tra 0 e +4°C, non forare la confezione.
MODALITÀ DI TRASPORTO	Automezzo refrigerato con controllo temperatura
TMC (DURABILITÀ)	30 giorni 30 gg
TMA (DURABILITÀ ALLA CONSEGNA)	Vita utile prodotto 80%
IMBALLO PRIMARIO	Sachetto sottovuoto termoretraibile ad alta barriera.
VENDIBILE SINGOLARMENTE	kg
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	Peso medio 4 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n.4
CARTONI PER PALLET	n.10
ALTRE CARATTERISTICHE	Le carni provengono da animali (suini pesanti con peso di macellazione di kg 160/165, maturi, riconosciuti idonei al consumo umano in base alle vigenti norme sanitarie e macellati in stabilimenti dotati di riconoscimento CE. Le carni utilizzate sono sottoposte alle verifiche previste nel piano di autocontrollo aziendale e ai controlli in fase di accettazione. Il prodotto è idoneo al consumo da parte di persone celiache IT 2048 S CE 02031955
BOLLO CEE	
NOMENCLATURA COMBINATA	
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. del 06/06/2022, confermata il 18/08/2022