

REFERENZA	REBELLO STUCCATO SEL.BLACK
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CULATTA STAGIONATA
ARTICOLO	12911
PESO MEDIO (Kg)	5.77
INGREDIENTI	COSCIA DI SUINO, SALE, PEPE,
SHELF LIFE (gg)	180
SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA (gg)	120
CARATTERISTICHE PRODOTTO/PROCESSO	RICEVIMENTO, MESSA IN RETE E PRIMO SALE, MASSAGGIO E SECONDO SALE, MASSAGGIO E FINE SALAGIONE, PRIMO RIPOSO, TOELETTATURA, MESSA IN RETE, SECONDO RIPOSO, LAVAGGIO, ASCIUGATURA, PRIMA STAGIONATURA, SUGNATURA, SECONDA STAGIONATURA, PUNTATURA PER CONTROLLO QUALITA', STUCCATURA, ETICHETTATURA ED IMBALLO. - Senza glutine - Non contiene allergeni - Non contiene OGM
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra +15°C e +21°C

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
REBELLO STUCCATO SEL.BLACK	12911	SGQ	17.02.2020	1 di 5

NOTE AGGIUNTIVE

Il Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare è certificato ed è conforme ai requisiti degli standard tecnici internazionali IFS e BRC. L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa Nazionale ed Europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. Le materie prime, i prodotti finiti e le condizioni igieniche degli ambienti di lavoro sono costantemente monitorati mediante analisi chimiche e microbiologiche effettuate internamente e da laboratori esterni qualificati e accreditati ACCREDIA.



Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
REBELLO STUCCATO SEL.BLACK	12911	SGQ	17.02.2020	2 di 5

IMBALLO SECONDARIO

Misure in mm	560 x 385 x 150
--------------	-----------------

PEZZI PER CARTONE	2
--------------------------	---

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per strato	4
--------------------	---

Numero strati	10
---------------	----

Cartoni totali	40
----------------	----

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
REBELLO STUCCATO SEL.BLACK	12911	SGQ	17.02.2020	3 di 5

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI Reg CE n.1169/2011

Parametro	U.M.	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia kJ	kJ	1487
Energia kcal	kcal	358
Grassi	g	28
di cui Acidi grassi Saturi	g	9,3
Carboidrati	g	0,5
di cui Zuccheri	g	0
Fibre	g	0
Proteine	g	26
Sale	g	4,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)

Parametro	U.M.	Valore limite
Escherichia coli	UFC/g	< 10
Salmonella spp	/25g	ASSENTE
Listeria monocytogenes	UFC/g	< 100

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE (Valori di riferimento)

Parametro	U.M.	Valore medio
Umidità	%	46
Proteine	%	27
Grassi	%	21
NaCl	%	5,5
Sodio	%	1,7

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
REBELLO STUCCATO SEL.BLACK	12911	SGQ	17.02.2020	4 di 5

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI (Allegato II Reg. (UE) n.1169/2011)

ALLERGENE	Presenza	Assenza	Cross Contamination
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	No
Uova e prodotti a base di uova		X	No
Pesce e prodotti a base di pesce		X	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	No
Soia e prodotti a base di soia		X	No
Latte e prodotti a base di latte		X	No
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.		X	No
Sedano e prodotti a base di sedano		X	No
Senape e prodotti a base di senape		X	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X	No
Lupini e prodotti a base di lupini		X	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	No

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
REBELLO STUCCATO SEL.BLACK	12911	SGQ	17.02.2020	5 di 5