

REFERENZA	SBUCCIATELLO
DENOMINAZIONE DI VENDITA	COSCIA DI SUINO SENZA OSSO STAGIONATA
ARTICOLO	12701
PESO MEDIO (Kg)	5.70
INGREDIENTI	COSCIA DI SUINO, SALE, ZUCCHERO, PEPE, Conservanti: NITRITO DI SODIO E NITRATO DI POTASSIO
SHELF LIFE (gg)	180
SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA (gg)	120
CARATTERISTICHE PRODOTTO/PROCESSO	RICEVIMENTO E PRIMO SALE, MASSAGGIO E SECONDO SALE, MASSAGGIO E FINE SALAGIONE, PRIMO RIPOSO, TOELETTATURA, SECONDO RIPOSO, LAVAGGIO, ASCIUGATURA, PRIMA STAGIONATURA, SUGNATURA, SECONDA STAGIONATURA, LAVAGGIO, ASCIUGATURA, PUNTATURA PER CONTROLLO QUALITA', CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO ED IMBALLO. - Senza glutine - Non contiene allergeni - Non contiene OGM
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura compresa tra 0°C e +4°C

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
SBUCCIATELLO	12701	SGQ	09.05.2019	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
SBUCCIATELLO	12701	SGQ	09.05.2019	2 di 5

IMBALLO SECONDARIO

Descrizione	CARTONE
Misure in mm	568 x 392 x 162

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

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per strato	4
Numero strati	10
Cartoni totali	40

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
SBUCCIATELLO	12701	SGQ	09.05.2019	3 di 5

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI Reg CE n.1169/2011

Parametro	U.M.	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia kJ	kJ	1216
Energia kcal	kcal	292
Grassi	g	20
di cui Acidi grassi Saturi	g	6,5
Carboidrati	g	0
di cui Zuccheri	g	0
Fibre	g	0
Proteine	g	28
Sale	g	4,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)

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

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE (Valori di riferimento)

Parametro	U.M.	Valore medio
Umidità	%	51
Proteine	%	28
Grassi	%	20
NaCl	%	4,5
Sodio	%	1,8

Referenza	Articolo	Verificato da:	Aggiornato il	Pagina
SBUCCIATELLO	12701	SGQ	09.05.2019	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
SBUCCIATELLO	12701	SGQ	09.05.2019	5 di 5