

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

produttore	500 CARNI
stabilimento	Bollo CE IT D5258 Via Del Colle, 78 – 50041 CALENZANO (FI)

denominazione legale	PREPARAZIONE DI CARNE DI SUINO MARINATA
denominazione di vendita	LONZA DI SUINO A FETTE CON MARINATURA BARBEQUE RETAIL SKIN
origine della carne	ITALIA



codice articolo				
EAN confezione		pezzi per conf.	-	peso conf. ≈ 250 gr
GTIN cassa		conf. per cassa	8	peso cassa ≈ 2000 gr

confezionamento	vaschetta PET/ PE o PP/PE film TOP skin confezionato sottovuoto	trasporto	apposito automezzo refrigerato in possesso di ATP
		conservazione	temperatura tra 0° C e + 4° C
		conservabilità	15 gg dalla data di produzione
etichettatura	le etichette apposte sono conformi a quanto previsto dalla normativa cogente	utilizzo	da consumarsi previa adeguata e completa cottura

ingredienti	carne di suino 97%, marinatura 3% [oli vegetali (olio di girasole, olio di oliva, emulsionante: E471), miscela di spezie 5,98% (paprika, pepe nero, coriandolo, peperoncino, pepe bianco, cumino), ortaggi disidratati (peperone rosso, aglio), sale marino, aromi (aroma di affumicato, SOIA), piante aromatiche (cipolla in polvere, prezzemolo, aglio in polvere), antiossidante (estratto di rosmarino), estratto di capsicum]
--------------------	--

OGM e allergeni	OGM: assenti - Può contenere tracce di: LATTE e CEREALI CONTENENTI GLUTINE
------------------------	--

trattamenti subiti	disosso, mondatura, porzionatura, marinatura, confezionamento, etichettatura, imballaggio, stoccaggio in cella frigorifera, trasporto
---------------------------	---

criteri microbiologici al termine della shelf life	
E. Coli	conforme al Reg. 2073/2005/CE
Salmonella spp.	conforme al Reg. 2073/2005/CE
Listeria monocytogenes	conforme a O.M. 07/12/93
Yersinia Enterocolitica	assente in 25g

profilo organolettico	n.d.
proprietà chimico-fisiche	n.d.

dichiarazione nutrizionale informazioni nutrizionali per 100 gr		
valore energetico	kJ	795
	Kcal	191
grassi	g	12,1
di cui saturi	g	3,6
carboidrati	g	0,2
di cui zuccheri	g	0,1
proteine	g	20,2
sale	g	0,28