

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

<b>denominazione legale</b>	PREPARAZIONE DI CARNE DI SUINO PANATA
<b>denominazione di vendita</b>	ORECCHIA DI ELEFANTE DI SUINO RETAIL ATP
<b>origine della carne</b>	ITALIA



<b>codice articolo</b>				
<b>EAN confezione</b>		<b>pezzi per conf.</b>	1	<b>peso conf.</b> ≅ 550 gr
<b>GTIN cassa</b>		<b>conf. per cassa</b>	4	<b>peso cassa</b> ≅ 2.200 gr

<b>confezionamento</b>	vaschetta PET/PE film TOP antifog atmosfera protettiva	<b>trasporto</b>	apposito automezzo refrigerato in possesso di ATP
		<b>conservazione</b>	temperatura tra 0° C e + 4° C
		<b>conservabilità</b>	7 gg dalla data di produzione
<b>etichettatura</b>	le etichette apposte sono conformi a quanto previsto dalla normativa cogente	<b>utilizzo</b>	da consumarsi previa accurata e completa cottura

<b>ingredienti</b>	Carne di suino 80%, panatura 20% (amido di mais, farina di riso, acqua, amido di tapioca, lievito, destrosio, zucchero, olio extra vergine di oliva, sale, amido, proteina di piselli, addensanti: gomma di guar, E464, E415; emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, fibre di psyllium, proteine di LUPINO, farina di grano saraceno)
<b>OGM e allergeni</b>	OGM: assenti - Può contenere tracce di: LATTE, SENAPE E SOIA
<b>trattamenti subiti</b>	disosso, mondatura, porzionamento, assemblaggio, panatura, confezionamento, etichettatura, imballaggio, stoccaggio in cella frigorifera, trasporto

<b>criteri microbiologici al termine della shelf life</b>		<b>dichiarazione nutrizionale Informazioni nutrizionali per 100 gr</b>		
E. Coli	conforme al Reg. 2073/2005/CE	valore energetico	KJ	849
Salmonella spp.	conforme al Reg. 2073/2005/CE		Kcal	203
Listeria monocytogenes	conforme a O.M. 07/12/93	grassi	g	8,3
Yersinia Enterocolitica	assente in 25g	di cui acidi grassi saturi	g	2,9
		carboidrati	g	14
		di cui zuccheri	g	0,2
		proteine	g	16,9
		sale	g	0,16
<b>profilo organolettico</b>	n.d.			
<b>proprietà chimico-fisiche</b>	n.d.			