

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 FARCITA CON SPECK E PROVOLA |
| denominazione di vendita | TRAMEZZINO DI SUINO FARCITO CON SPECK E PROVOLA RETAIL ATP |
| origine della carne | ITALIA |



| | | | | |
|------------------------|---|------------------------|---|----------------------------|
| codice articolo | | | | |
| EAN confezione | / | pezzi per conf. | 2 | peso conf. ≈ 300 gr |
| GTIN cassa | / | conf. per cassa | 3 | peso cassa ≈ 900 gr |

| | | | |
|------------------------|--|-----------------------|---|
| confezionamento | vaschetta polipropilene film TOP antifog atmosfera protettiva | trasporto | apposito automezzo refrigerato in possesso di ATP |
| | | conservazione | temperatura tra 0° C e + 4° C |
| | | conservabilità | 7 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 | Polpettone 75% [carne di suino 75%, carne di bovino 25%, acqua 10%, semolino di patate, sale, fibra vegetale alimentare, destrosio, olio di semi di girasole, aromi (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino, sostanze aromatizzanti naturali), antiossidanti: E300-Acido ascorbico, correttori di acidità: E331 citrato di sodio – E262 acetato di sodio], provola 15% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio, superficie affumicata), speck 10% [carne di suino, sale marino, piante aromatiche, spezie, zucchero, destrosio, conservante: E250 (nitrito di sodio); antiossidante: E301 (ascorbato di sodio)] |
|--------------------|--|

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

| | |
|---------------------------|---|
| trattamenti subiti | disosso, mondata, macinatura, aggiunta di ingredienti e coadiuvanti tecnologici, impasto, formatura, farcitura, 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 organoleptico | n.d. |
| proprietà chimico-fisiche | n.d. |

| tabella nutrizionale | | |
|---|------|------|
| Informazioni nutrizionali per 100 gr | | |
| valore energetico | kJ | 1087 |
| | Kcal | 260 |
| grassi | g | 20,7 |
| di cui saturi | g | 8,6 |
| carboidrati | g | 0,3 |
| di cui zuccheri | g | 0,1 |
| proteine | g | 18,0 |
| sale | g | 1,29 |