



BECK
Spanferkel-Spezialitäten
aus Hohenlohe

DE
BW 01102
EG

EU Macello – Sezionamento e lavorazione
Flurweg 21, D-74635 Neu-Kupfer
DE 186803986
Internet: www.spanferkel-beck.de
Tel: 0 79 44/ 91 31 – 0
Fax: 0 79 44/ 91 31 – 31

Stato: Luglio 2020

Specifiche prodotto																					
Denominazione articolo:	Maiolino congelato – disossato, con testa 12 – 15 kg																				
Caratteristiche prodotto:	aspetto: pulito, senza danni di macellazione, disossato con testa senza frattaglie																				
Consistenza:	Carne compatta tipica del maiale																				
Odore - sapore:	Tipico della carne fresca, privo di odore di deterioramento di sapori estranei.																				
Ingredienti:	Maiolino con testa e cotenna, disossato																				
Origine/allevamento:	Germania																				
Macellazione:	Germania																				
Allergene:	Non presente																				
Indicazioni genetiche:	Il prodotto non contiene componenti soggetti a requisiti di etichettatura conformi al Regolamento CE 1829/2003 e non sono soggetti al Regolamento CE 1830/2003.																				
Codice prodotto:	59494																				
Peso per pezzo:	ca. 12-15 kg																				
Scadenza:	360gg																				
Conservazione:	-18°C																				
Valori medi nutritivi (per 100g):	<table border="0"> <tr> <td>Calorie:</td> <td>532 kJ/127kcal</td> <td>Fibre</td> <td><0,1g</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td>5,4g</td> <td>Proteine:</td> <td>19,3g</td> </tr> <tr> <td>Di cui grassi saturi:</td> <td>2,0g</td> <td>Sale:</td> <td>0,2g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati:</td> <td>0,2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Di cui Zuccheri:</td> <td>0,2g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Calorie:	532 kJ/127kcal	Fibre	<0,1g	Grassi:	5,4g	Proteine:	19,3g	Di cui grassi saturi:	2,0g	Sale:	0,2g	Carboidrati:	0,2g			Di cui Zuccheri:	0,2g		
Calorie:	532 kJ/127kcal	Fibre	<0,1g																		
Grassi:	5,4g	Proteine:	19,3g																		
Di cui grassi saturi:	2,0g	Sale:	0,2g																		
Carboidrati:	0,2g																				
Di cui Zuccheri:	0,2g																				
Parametri microbiologici:	<table border="0"> <tr> <td>Carica batteriologica</td> <td><1,0 x 10⁶ KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteri</td> <td><1,0 x 10³ KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonelle</td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td>Listerie</td> <td><1,0 x 10² KBE/g</td> </tr> </table>	Carica batteriologica	<1,0 x 10 ⁶ KBE/g	Enterobatteri	<1,0 x 10 ³ KBE/g	Salmonelle	n.n. in 25g	Listerie	<1,0 x 10 ² KBE/g												
Carica batteriologica	<1,0 x 10 ⁶ KBE/g																				
Enterobatteri	<1,0 x 10 ³ KBE/g																				
Salmonelle	n.n. in 25g																				
Listerie	<1,0 x 10 ² KBE/g																				
Conf. primaria:	Singolo pezzo in sacco sottovuoto.																				
Conf. Secondaria:	Cartone																				
Peso per cartone:	Ca. 12-15 kg																				
Misure del cartone:	Lunghezza 560 mm x larghezza 360 mm x altezza 120 mm																				
Bancale:	Ca. 8 Strati/Bancale																				
Cartoni per strato:	4 cartoni																				
Prodotto da:	Beck GmbH & Co.KG, Flurweg 21, 74635 Neu Kupfer																				

Creato il: 01.09.2014	Approvato il: 01.09.2014	
Creato da: S. Eichmann	Approvato da: H. Beck	Documento valido per : controllo Qualità