



BECK
Spanferkel-Spezialitäten
aus Hohenlohe

DE
BW 01102
EG

Beck GmbH & Co.KG, 74635 Neu Kupfer

Scheda tecnica prodotto

Aggiornamento: 01.03.2020

EU Macello – Sezionamento e lavorazione.

Flurweg 21 in 74635 Neu-Kupfer

DE 186803986

Tel: +49 79 44 / 91 31 - 0 Fax: / 91 31 31

| Specifica prodotto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--|-----------------------|------------------------------|---------------|------------------------------|------------|-------------|-----------|------------------------------|-----------------------|------|-------|------|--------------|------|--|--|------------------|------|--|--|
| Denominazione prodotto: | Maialino 10,0 - 12,0 kg congelato | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caratteristica prodotto: | aspetto: pulito, senza danni di macellazione, con testa e coda, senza frattaglie. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Consistenza: | Carne compatta tipica del maiale. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Odore - sapore: | Tipico della carne fresca, privo di odore di deterioramento di sapori estranei. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingredienti: | Carne di maialino con osso e cotenna | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Origine / Allevamento: | Germania | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Macellazione: | Germania | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Allergene: | Nessuno | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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: | 59130 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso per pezzo: | ca. 10,0 – 12,0 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Scadenza: | 360 giorni | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Conservazione: | - 18 C° | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Confezionamento prodotto: | Singolo pezzo in sacco sottovuoto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valori medi nutritivi | <table border="0"> <tr> <td>Calorie:</td> <td>532 kJ/127 kcal</td> <td>Fibre</td> <td><0,1g</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td>5,4g</td> <td>Proteine:</td> <td>19,3 g</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/127 kcal | Fibre | <0,1g | Grassi: | 5,4g | Proteine: | 19,3 g | Di cui grassi saturi: | 2,0g | Sale: | 0,2g | Carboidrati: | 0,2g | | | Di cui Zuccheri: | 0,2g | | |
| Calorie: | 532 kJ/127 kcal | Fibre | <0,1g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grassi: | 5,4g | Proteine: | 19,3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Di cui grassi saturi: | 2,0g | Sale: | 0,2g | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidrati: | 0,2g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Di cui Zuccheri: | 0,2g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parametro microbiologico | <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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso per cartone: | ca. 10,0 - 12,0 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Misura cartone: | Lunghezza 790 mm x larghezza 295 mm x alto 165 mm. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cartoni per bancale: | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Strati per bancale | ca. 13 strati/bancale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cartoni per strato: | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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