



Salumificio Da Pian Srl  
via Internati 1943/45, n°12 - 31057 Silea (TV)  
Tel. +39.0422.362477 - Fax +39.0422.460155  
info@dapian.it - dapian.it



## PORCHETTA TREVIGIANA legatura in rete

REV. 28/01/2020

### SCHEDA TECNICA

**Ingredienti:** carne di suino, sale, amido, destrosio, saccarosio, aromi, erbe aromatiche, spezie, antiossidante: sodio ascorbato, citrato di sodio.

#### 1 GENERALITÀ DEL PRODOTTO

Coscia suina, leggermente aromatizzata senza aggiunta di conservanti, insaccata in rete, cotta al forno e confezionata sottovuoto in film politene o in sacco di alluminio. La caratteristica della porchetta è il profumo e il gusto molto delicati tipico dell'arrosto e il colore marroncino chiaro proprio della carne di maiale al naturale.

**Pezatura** mezza kg 5-6 circa  
intera kg 8-9 circa

**Imballaggio:** cartone da 2 pezzi / 3 pezzi  
cartone da 1 pezzo

#### 2 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONSUMO E SHELF-LIFE

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura da 0° a +4°C. Prodotto già cotto pronto al consumo.  
**Shelf-life 70 gg.** dalla data di produzione, residua alla consegna **55gg**

#### 3 DATI IMBALLI

Gli imballi utilizzati sono conformi alle norme vigenti risultando quindi idonei al contatto alimentare.

**Dimensione del cartone:** 50 (b) x 28,5 (p) x 22 (h) cm

**Cartoni per strato pallet:** 6

**Strati per pallet:** 5

#### 4 ALTRI DATI UTILI

**Codice Prodotto: 0008 mezza**

**Codice Prodotto: 0004 intera**

**Codice EAN a peso variabile porchetta mezza 2 206014**

**Codice EAN a peso variabile porchetta intera 2 206044**

**Codice nomenclatura Intrastat 16024110**

#### 5 REQUISITI MICROBIOLOGICI DELLA SPEDIZIONE

C.M.T.	<10 <sup>4</sup>	ufc/g
Coliformi totali	<10	ufc/g
Escherichiacoli	<10	ufc/g
Staphylococcus aureus	<50	ufc/g
Clostridi S.R.	<10	ufc/g
Salmonelle	assenti in 25 gr.	
Listeria monocytogenes	assenti in 25 gr.	
Ph	6,350	
Aw	0,980	



Salumificio Da Pian Srl  
via Internati 1943/45, n°12 - 31057 Silea (TV)  
Tel. +39.0422.362477 - Fax +39.0422.460155  
info@dapian.it - dapian.it

## 6 CARATTERISTICHE CHIMICHE – NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr di prodotto)

Val. energetico	kJ 843	Val. energetico	kcal 201
Grassi	g 12,1	Carboidrati	g 1,20
- di cui saturi	g 4,47	- di cui zuccheri	g 0,4
Proteine	g 21,7	Sale	g 2,30

## 7 DICHIARAZIONE ASSENZA DI OGM

La nostra azienda si è interessata al problema degli O.G.M. e da un'indagine effettuata presso i ns. fornitori è emerso che nessuno ci fornisce materie prime derivanti da organismi geneticamente modificati. Pertanto, possiamo dichiarare che i nostri prodotti non contengono alimenti derivanti da organismi geneticamente modificati.

## 8 DICHIARAZIONE ALLERGENI E GLUTINE

Il prodotto non contiene allergeni né glutine.

## 9 PROVENIENZA CARNI

La materia prima proviene da macelli appartenenti a Paesi UE.  
Assenza di residui chimici estranei o fuori dai limiti di legge.

## 10 TRASPORTO

Il trasporto avviene in conformità alle norme vigenti del settore con nostri mezzi o affidando il servizio di consegna a trasportatori qualificati che garantiscono un servizio conforme.

## 11 HACCP

Sono attive in tutte le fasi produttive le procedure H.A.C.C.P. L'azienda dichiara di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

Salumificio Da Pian è certificato IFS

