



**LISTINO
TECNICO**

Specialità Gastronomiche

**PORCHETTA TREVIGIANA 1/4
"LA TRADIZIONE VENETA"**

SCHEDA TECNICA

**STP.204/100
Rev.03 del 29.09.15**

PROCESSO PRODUTTIVO

Le cosce di maiale vengono disossate, salate e condite con aromi naturali. Il tutto poi viene legato e cotto al forno. A cottura ultimata la porchetta viene messa a raffreddare, quindi tagliata a un quarto, confezionata in busta sottovuoto, pastorizzata e stoccata in ambiente refrigerato.

INGREDIENTI:

Coscia fresca di suino, sale, piante aromatiche, spezie, aglio.

IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE:

<i>Confezioni</i>	<i>imballaggio secondario</i>	<i>Giorni Residui Garantiti alla Consegna</i>	<i>Temp. Di conservazione</i>
buste convivac Sterix + OPA/PE Sterix SVP	Scatola di cartone ondulato	45 gg minimi garantiti dall'arrivo della merce	tra +1°C e +4°C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori alla spedizione)

<i>Carica Batterica Mesofila</i>	< 500.000 UFC/g
<i>Enterobatteri</i>	<100 UFC/g
<i>Escherichia Coli</i>	<10 UFC/g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	<100 UFC/g
<i>Salmonella Spp.</i>	assente/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente/25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

AROMA:	delicato ed equilibrato
COLORE:	marrone/rosato
SAPORE:	profumato di spezie e caratteristico della carne di maiale cotta al forno
ASPETTO:	regolare
CONSISTENZA:	carne soda, tiene la fetta

EAN CODE	PESO NETTO	NR. PEZZI PER CT.	PESO NETTO TOTALE	NR. CARTONI STRATO -NR STRATI	PER NR. CT PER PALLET
260873	2 kg c.a.	4	8 Kg	9 CT-6 STRATI	54

Codice interno prodotto porchetta un quarto: 510/9

DIMENSIONI CARTONE (L x H x P): 34 x 22,5 x 27

PESO LORDO INDICATIVO NR 1 CARTONE (IL PESO E' VARIABILE): 8,500KG

ALLERGENI

Costituente allergenico	Ingrediente usato		Presenza non intenzionale	
	Si/No	Nome specifico della sostanza	Si	No
Arachidi e prodotti derivati	NO			X
Crostacei e prodotti derivati	NO			X
Pesce e prodotti derivati	NO			X
Uova e prodotti derivati	NO			X
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO			X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	NO			X
Soia e prodotti derivati*	NO			X
Cereali che contengono glutine e prodotti derivati	NO			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso in SO2 nel prodotto finito	NO			X
Sedano e prodotti derivati	NO			X
Sesamo e prodotti derivati	NO			X
Senape e prodotti derivati	NO			X
Molluschi e prodotti derivati	NO			X
Lupino e prodotti derivati	NO			X

Numero lotto e data di scadenza

La specificazione del numero di lotto e della data di scadenza, avviene tramite una serie di numeri e caratteri indicata in etichetta. A base di questa serie, può essere determinata la data di produzione, per una chiara rintracciabilità delle materie prime fino al fornitore.

Lo stabilimento di produzione di AGOSTINI ELIO SNC è conforme al Reg. CE 852/04, 853/04 ed applica un sistema di autocontrollo igienico basato sul metodo HACCP

Attua un sistema di rintracciabilità come previsto dal Reg. 178:2002

Gli imballaggi dei prodotti forniti rispondono ai requisiti dei reg. CE 1935-2004 e 2023-2006

510/9 PORCHETTA TREVIGIANA ¼ "LA TRADIZIONE VENETA" AL NATURALE

Foto non disponibile