



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

File: 20024\_177  
Pag. 1/3

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	<b>Braciole di suino affumicate conf. da 4 fette s.v.</b>		
CODICE:	20024		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Carne di Origine: UE. Carne cotta, affumicata con legno di faggio, prodotta e confezionata presso il nostro stabilimento di Dobbiaco IT 1592L CE.		
INGREDIENTI:	carne di suino, sale, aroma, maltodestrina, destrosio, spezie. regolatore di acidità: citrato di sodio. fibra di agrumi. antiossidante: ascorbato di sodio. conservante: nitrito di sodio. affumicatura naturale.		
ALLERGENI	DENOMINAZIONE (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	SI/NO	PRESENZA NEL SITO PRODUT- TIVO
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	NO	NO
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
<b>OGM</b> - Il prodotto non consiste, non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati, secondo quanto definito nel Reg.1829/2003/CE e Reg.1830/2003/CE			
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	max. + 4° C. Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero protetto e consumare entro 2 giorni.		
TEMPERATURA DI TRASPORTO:	Refrigerato max. + 5° C.		
PESO:	800 g circa		
CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO:	Prodotto a fette, confezionato sottovuoto ed etichettato. Cod. EAN 13 prodotto – peso: 2220024 Cod. EAN 13 prodotto – prezzo: 2120024 Cod. EAN 13 cartone: Come cod. EAN prodotto Cod. GS1: (01)98055731850634(3103)nnnnnn(30)nnn(15)AAMMGG(10)nnnnnnnnn		



# SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

File: 20024\_177  
Pag. 2/3

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	<b>Braciole di suino affumicate conf. da 4 fette s.v.</b>						
CODICE:	20024						
	Kg per cartone	Pezzi per cartone	Dimensione cartone mm ca. LxPxA	Peso cartone in g (Tara)	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
	6 ca.	8	548x378x231	230	8	8	64
	15 ca.	19	388x278x246	560	6	4	24
	25 ca.	32	548x378x231	906	4	4	16
	Peso pallet: 15 – 25 kg			Dimensione pallet: 800 x 1200 mm			
SHELF LIFE:	60 gg Residuo alla consegna 85 gg						
CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE:	Il lotto viene segnato direttamente sul documento di trasporto e sulla confezione. 3JJMMTT						
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Aspetto: Prodotto affumicato cotto Colore: roseo. Odore e sapore: Gradevole e caratteristico. Consistenza: Compatto.						
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100G (Secondo Reg. UE n. 1169/2011 e Linee Guida della DG SANCO - 2012)	Energia: Grassi: - di cui acidi grassi saturi: Carboidrati: - di cui zuccheri: Proteine: Sale:				604 kJ/144 kcal 5,3 g 1,9 g 1,6 g 1,5 g 22 g 2,1 g		
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE: REQUISITI MICROBIOLOGICI: (Secondo Reg. E.C. n. 2073/2005 e successivi aggiornamenti - Disciplina di produzione Indicazione Geografica Protetta “Speck Alto Adige”)	Carica batterica totale: Carica batterica mesofila (UNI ISO 4833:2003): Batteri lattici: <i>Staphilococcus aureus</i> : Coliformi totali: <i>Escherichia coli</i> : Salmonella spp.: <i>Listeria monocytogenes</i> : Lieviti: Muffe:				<1.000.000 UFC/1 g <1.000.000 UFC/1 g  < 50 UFC/g < 10 UFC/g Assente Assente in 25 g Assente in 25 g		
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE: CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (Secondo Regolamento (CE) n. 1881/2006 e successivi aggiornamenti - Regolamento (CE) n. 1333/2008 e successivi)	Nitrati:						
	Nitriti:				20 mg/kg		
	Attività dell'acqua:						
	pH:						
	Cloruro di sodio:				2,1 g /100 g		
	Benzo(a)pirene:				<0,1 µg/kg		



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

File: 20024\_177  
Pag. 3/3

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	<b>Braciole di suino affumicate conf. da 4 fette s.v.</b>	
CODICE:	20024	
aggiornamenti)	Idrocarburi policiclici aromatici (Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene):	<12 µg/kg
	Piombo:	<0,10 mg/kg
	Cadmio:	<0,050 mg/kg
	Somma di diossine:	<1,0 pg/g grasso
	Somma di diossine e PCB diossina-simili:	<1,25 pg/g grasso

DATA DI EMISSIONE	REVISIONE	DATA STAMPA SCHEDA	VERIFICATO ED APPROVATO DA RQ
14.10.2020	17	19.10.2021	