

<b>SCHEDA TECNICA</b>		  
Rev.02 del 08/10/19	Resp. SGQ Grazia Bertè	

## LYONER PEPERONI ½ S.V.

IMMAGINE TECNICA PRODOTTO	
---------------------------	---

DENOMINAZIONE PRODOTTO COME DA ETICHETTA	Lyoner peperoni ½
CODICE ARTICOLO	3325
CODICE EAN 13	2303572
CODICE EAN 128	803377608048

INGREDIENTI	Carne suina 80%, acqua, sale, amido, aromi. Stabilizzante: E451. Antiossidante: E301. Conservante: E250. Spezie, esaltatore di sapidità: E621, estratti di spezie, aroma naturale.
-------------	--

INGREDIENTI ALLERGENI	Può contenere tracce di SENAPE.
-----------------------	---------------------------------

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	Valore energetico	1369 KJ / 331 kcal
	GRASSI TOTALI	31 grammi
	GRASSI SATURI	12 grammi
	CARBOIDRATI	0,5 grammi
	ZUCCHERI	0,5 grammi
	PROTEINE	12 grammi
	SALE	2 grammi

VITA COMMERCIALE	90 giorni dalla data di produzione.
------------------	-------------------------------------



MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Da 0° a +4°C
----------------------------	--------------

ISTRUZIONI PER L'USO	
----------------------	--

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE	<p>COLORE: rosa omogeneo tipico della carne magra emulsionata con grasso, con punti rossi dovuti alla presenza del peperone.</p> <p>CONSISTENZA: salda e compatta con assenza di fratture o vacuoli.</p> <p>ODORE: gradevole e saporito.</p> <p>SAPORE: dolce e leggermente aromatizzato, da gustare appena affettato con pane fresco o tartine.</p>
--	--

CATTERISTICHE CHIMICHE E FISICHE	<p>AW: &lt; 0,97 &gt; 0,92</p> <p>PH: &gt; 4,90 &lt; 6,20</p> <p>Salmonella assente in 25 g</p> <p>Listeria m. assente in 25g</p> <p>E. coli: ≤ 10 ufc/g</p> <p>Staf.a.: ≤ 10 ufc/g</p>
----------------------------------	---

CARATTERISTICHE TECNICHE	<p>Diametro: 100 mm</p> <p>Lunghezza: 25 cm</p> <p>Budello non edibile</p> <p>Prodotto confezionato sottovuoto</p>
--------------------------	--

PESO UNITARIO	1,800 kg
---------------	----------

CARTONAGGIO	CARTONE	NUMERO DI PEZZI	PESO
	CT5 (300x240x130)	2	3,6 kg
	CT per strato	11	
	Strati per bancale	6	