



**LISTINO
TECNICO**

Specialità Gastronomiche

PORCHETTA TREVIGIANA 1/2 "LA TRADIZIONE VENETA" AL NATURALE

SCHEDA TECNICA

**STP.204/200
Rev.05 del 15.12.20**

PROCESSO PRODUTTIVO

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

INGREDIENTI:

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

Suino origine: UE

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 NETTONR. CARTONI STRATO -NR STRATI
			PER NR. CT PER PALLET
608270	4,5 kg c.a.	5	22,5 Kg c.a. 4 CT-6 STRATI

Codice interno prodotto: 510/2

Codice INTRASTAT: 16024290

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori Medi per 100g di Prodotto

Valore Energetico	865 kJ/207 kcal
Grassi	12,4 g
Acidi Grassi Saturi	5,2 g
Carboidrati	0,5 g
Zuccheri	0,5 g
Proteine	23,3 g
Sale	1,94 g

DIMENSIONI CARTONE (L x H x P): 60 x 24 x 40

PESO LORDO INDICATIVO NR 1 CARTONE DI 510/2 (IL PESO E' VARIABILE): KG 23,000

Via del Palù, 12 35018 SAN MARTINO DI LUPARI
Tel. 049 5952331 / 9461701 Fax 049 5952601
e-mail:info@agostinielio.com www.agostinielio.com

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. 178/02

L'etichetta dei prodotti è conforme al Reg. 1169/11

Gli imballaggi dei prodotti forniti rispondono ai requisiti dei reg. CE 1935/04 e 2023/06

510/2 PORCHETTA TREVIGIANA ½ "LA TRADIZIONE VENETA" AL NATURALE



