

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Lonza di suino stagionata o Filone stagionato

| COD. PROD. | DESCRIZIONE | COD. EAN |
|------------|-------------|----------|
| ???? | INTERA | ?????? |
| ???? | A METÀ | ?????? |
| ???? | TRANCIO | ?????? |

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il filone di suino stagionato è un insaccato di suino, preparato con l'utilizzo di Carrè suino disossato, selezionato senza grasso e senza cotenna, salato ed aromatizzata con sale marino e spezie, che a fine lavorazione viene insaccato in budello naturale cucinto. Dal classico colore bianco rosato presenta un profumo e sapore delicato, che contrasta gradevolmente con la speziatura utilizzata nella concia.

PARTICOLARITÀ DEL PRODOTTO

Prodotto con carne proveniente da suini nati, allevati e macellati in Italia.

CATEGORIA DEL PRODOTTO

Categoria di prodotto: insaccato di carne suina. Categoria di processo: carne fresca compresa tra la regione retro sternale a quella inguinale rifilata, con aggiunta di una concia, riposo, insacco con budello naturale, asciugatura e stagionatura successiva.

TIPO DI IMPIEGO DEL PRODOTTO

Consumato con preventiva affettatura.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Il taglio anatomico che viene utilizzato è rigorosamente magro.

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Carne di suino, sale, spezie; Antiossidante: E300; Conservante: E252.

SHELF-LIFE (TMC) E TEMPERATURA DI TRASPORTO/CONSERVAZIONE

Stagionato: 12mesi a +12°/+16°C. Sottovuoto: 6 mesi a 0°/+4°C . A metà o trancio: 4mesi a 0°/+4°C.

CONFEZIONAMENTO E UNITÀ LOGISTICA DI VENDITA (TIPO PALLET)

| PRODOTTO | CONFEZIONE | IMBALLAGGIO | PALLETTIZZAZIONE |
|----------|---|---|--|
| INTERA | SACCO PLASTICO TERMORETRAIBILE PESO: variabile (di media 3,5/4,0Kg) | CARTONE: 370 (P) X 500 (L) X 165 (H) mm; tara: 400g 5 PEZZI PER CARTONE | BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 24 piani per pallet:6 cartoni per piano: 4 |
| METÀ | SACCO PLASTICO TERMORETRAIBILE PESO: variabile (di media 1,3/1,6Kg) | CARTONE: 370 (P) X 500 (L) X 165 (H) mm; tara: 400g 8 PEZZI PER CARTONE | BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 24 piani per pallet:6 cartoni per piano: 4 |
| TRANCIO | SACCO PLASTICO TERMORETRAIBILE PESO: variabile (di media 0,7/0,9Kg) | CARTONE: 370 (P) X 500 (L) X 165 (H) mm; tara: 400g 16 PEZZI PER CARTONE | BANCALE EUR-EPAL cartoni per pallet: 24 piani per pallet:6 cartoni per piano: 4 |

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ASSENZA DI ALLERGENI (DIR. 2007/68/CE)

ASSENZA ALLERGENI

SI NO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

| DETERMINAZIONE | Limite di contaminazione | DETERMINAZIONE | Limite di contaminazione |
|-------------------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------------|
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Assenza su 25 g | Anaerobi solfito riduttori | 10 ufc/g |
| <i>Salmonella</i> spp | Assenza su 25 g | <i>Escherichia coli</i> | 100 ufc/g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 1.000 ufc/g | Enterobatteri | 1.000 ufc/g |

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

| DETERMINAZIONE | Limite di accettabilità | DETERMINAZIONE | Limite di accettabilità |
|----------------|-------------------------|------------------------|-------------------------|
| Nitrati | 150mg/Kg | Inibenti | Assenti |
| Nitriti | 150mg/Kg | aw a fine stagionatura | ≤0,94 |

TABELLA NUTRIZIONALE

| DETERMINAZIONE | g/100g | DETERMINAZIONE | g/100g |
|------------------------|--------|----------------------|--------|
| Carboidrati | 0,4 | Lipidi | 42,7 |
| <i>Di cui zuccheri</i> | 0,0 | <i>Di cui saturi</i> | 14,99 |
| Proteine | 18,2 | Energia Kcal | 461 |
| Sodio | 7,30 | Energia Kj | 1928 |