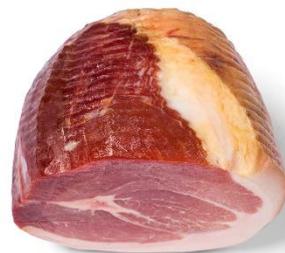


I ❤️ GRAN CULATTA MEC



PRODOTTO

TUTTI I PRODOTTI DI QUESTA REFERENZA HANNO ORIGINE "UE"

Codice articolo vendita a cartone.

Gran Culatta MEC con cotenna insugnato: CULM

COD. EAN: 2895178

Gran Culatta MEC pulito fiore S.V.: CULM012

COD. EAN: 2635291

Gran Culatta MEC pulito fiore trancio 1/2 S.V.: CULM015

COD. EAN: 2706456

Gran Culatta MEC pulito fiore scotennata S.V: CULM013

Pezzatura: 4+ Kg intero - 2 Kg trancio

Stagionatura 120gg minimo a seconda della pezzatura

Temperatura Conservazione: +2°C/+10°C se S.V. - non S.V. in luogo fresco

TMC: 360 gg al naturale / 180 gg S.V. dal confezionamento

Ingredienti: Carne di Suino, Sale, Aromi naturali.

Destinazione d'uso: prodotto da consumarsi previa affettatura o preparazioni gastronomiche

Caratteristiche sensoriali:

colore rosso tipico con striature grasse bianco perlaceo, assenza di odori anomali, consistenza soda

Caratteristiche microbiologiche:

i prodotti sono campionati ciclicamente in base al piano di autocontrollo in conformità al Reg CE 2073/2005 e successivi aggiornamenti.

Limiti di accettabilità: al superamento vengono intraprese azioni correttive:

Carica batterica mesofita totale: 3.000.000 ufc/g

Enterobacteriaceae: 1.000 ufc/g

Batteri anaerobi solfito riduttori: 1.000 ufc/g

Staphylococcus: coag+: 10.000 ufc/g

Listeria monocytogenes: assente su 25 g

Salmonella spp: assente su 25g

OGM e allergeni:

visti i Reg. 1829/2003 e 1830/2003 e le Direttive 89/2003 e 68/2007, si dichiara che nel nostro processo di lavorazione non vengono impiegate sostanze OGM o allergeniche

Lavorazione:

si dichiara che tutta la lavorazione avviene nel rispetto della normativa cogente (in particolare reg.CE 852 e 853 /2004 e Reg CE 178/2002). L'attività di disossatura e confezionamento, effettuate esternamente, vengono monitorate tramite periodiche verifiche ispettive presso i fornitori.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO 261 kcal / 1088 kJ

GRASSI	17 g
DI CUI SATURI	6.44 g
CARBOIDRATI	<0.5 g
DI CUI ZUCCHERI	<0.5 g
PROTEINE	27 g
SALE	4.38 g

IMBALLO

Imballo primario: cartone per naturale - cryovac per sottovuoto

Pezzi per cartoni: 3 intero

Cod.EAN cartone 980 3370617 014

Dimensione cartone (bxhxp) 39x18x20 cm

Peso imballo secondario (cartone) 480 g ± 5g

Specifiche imballaggio:

visti i reg CE 1935/2004 e 10/2011, si dichiara che tutti i materiali da imballaggio a contatto con l'alimento sono idonei all'uso previsto.

PALLET

Europallet (80x120 cm)

cartoni per strato 12

strati per pallet 6

TRASPORTO PORTO FRANCO

i prodotti sono consegnati su automezzi idonei al trasporto di alimenti e a temperatura controllata, nel rispetto della normativa vigente.

