

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST.
		Rev. 00 Data: 05/10/2023

SCHEDA TECNICA			
PRODOTTO	SPECKOTTO		
DESCRIZIONE	Prodotto con il classico taglio speck ottenuto da cosce anatomiche fresche selezionate. Aromatizzato e spolverato con erbe aromatiche, viene affumicato con fumo da legno di faggio, bacche di ginepro e poi cotto a vapore. Forma: anatomica, che garantisce facilità di taglio dall'inizio alla fine della forma, con alta resa d'affettatura.		
PRODUTTORE	Stabilimento CE IT 771 L		
INGREDIENTI	Coscia suina, acqua, sale, destrosio, aromi, spezie, stabilizzanti: E407 – E451, antiossidante: E301, conservante: E250. Affumicato con fumo naturale da legno di faggio.		
MATERIA PRIMA	Cosce di suino anatomiche fresche (con grasso e cotenna) provenienti da suini di origine europea.		
ALLERGENI	NO		
CONFEZIONE	Sacco plastico sottovuoto		
CODICE PRODOTTO	CARATTERISTICHE	EAN	INDICOD
PC0005 (metà)			
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
Valori medi per 100g di prodotto (g/100g)			
Energia kJ / kcal	533,8 kJ / 127,1 kcal		
Grassi di cui acidi grassi saturi	5,1 1,93		
Carboidrati di cui zuccheri	1,5 0,5		
Proteine	18,8		
Sale	2,15		
PESO NETTO	PV 3,5kg	SHELF LIFE	120 giorni
PARAMETRI CHIMICI			
pH	6,2 +/- 0,2		
aw	0,95 +/- 0,1		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI			
Enterococchi fecali (Streptococchi fecali)	<100		
<i>Escherichia Coli</i>	<10		
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100		
Batteri lattici	<10000		
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assenza in 25g		
<i>Salmonella spp</i>	Assenza in 25g		
Anaerobi solfito riduttori	<100		
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E CONSIGLI D'USO			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura variabile tra 0° e +4°C		
ISTRUZIONI PER L'USO	Da consumarsi previo affettamento		