



Delitaly International Food Srl
Str. Principala 421/a
Sântandrei, jud. Bihor
RO 638 CE
P. IVA 00183119999

Prodotto Porchetta Trevisana 1/2 Sv
Versione 1.0
Data Gennaio 2017
Responsabile Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700103

BARCODE EAN: 2001560

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024919

PORCHETTA TREVISANA 1/2 SV

Tipologia	La Porchetta Trevisana è prodotta usando cosce di maiale di alta qualità con poco sale aggiunto e poche spezie, cotta naturalmente in forno a vapore. Il prodotto si presenta con la sua cotenna, che ha un colore ambrato/dorato. Dal gusto fragrante e delicato, è un alimento che si adatta sia a feste e banchetti, sia ad un rapido spuntino con del pane e un bicchiere di buon vino.
Pezzatura	4,000 kg c.a.
Conservazione	0°C / +4°C
Shelf life	80 gg
Confezione	Confezionato sottovuoto



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g) in 25 g	< 50
Listeria Monocitogenes in 25 g	Assente
Salmonella Spp in 25 g	Assente
Clostridi s.r.	< 10
Stafilococco aureus	< 10
Coliformi totali	< 10 ²
CBT	< 10 ⁶

COSCIA DI SUINO COTTA

INGREDIENTI:

Coscia di suino, sale. Zuccheri: destrosio. Aromi naturali. Acido ascorbico. Spezie

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	rosato
Odore	delicato e un poco speziato
Sapore	delicato e fragrante
Consistenza	Compatta al taglio

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	4,000
Pezzi per scatola	3
Peso per scatola kg	12
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	5
Cartoni per pallet	30
Dimensioni Scatola	50x30x25

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	62
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	2.23

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	869
Energia Kcal	208
Grassi	13.2
di cui Saturi	4.58
Carboidrati	< 0.5
di cui zuccheri	< 0.5
Proteine	22.38
Sale	1.4

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11