



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

<b>Tipologia</b>	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.
<b>Pezzatura</b>	4,000 kg c.a.
<b>Conservazione</b>	0°C / +4°C
<b>Shelf life</b>	80 gg
<b>Confezione</b>	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 <sup>2</sup>
CBT	< 10 <sup>6</sup>

### COSCIA DI SUINO COTTA

#### INGREDIENTI:

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

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

<b>Colore</b>	rosato
<b>Odore</b>	delicato e un poco speziato
<b>Sapore</b>	delicato e fragrante
<b>Consistenza</b>	Compatta al taglio

#### IMBALLO:

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

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

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

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