



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

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

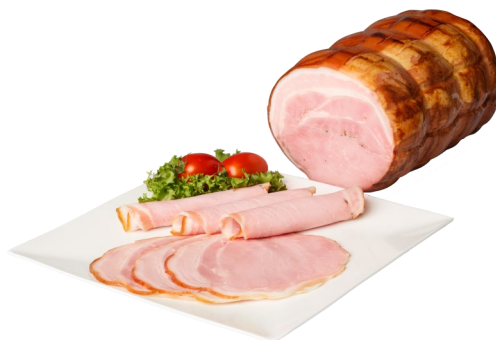
CODICE ARTICOLO: 700127

BARCODE EAN: 2001400

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024919

## PORCHETTA ROMANA 1/2 SV

<b>Tipologia</b>	Colore rosato, sapore delicato, odore leggero poco speziato, la Porchetta Romana si presenta ad un solo filone per una pezzatura più gestibile. Aromatizzata e cotta come tradizione vuole, è ottima da affettare e servire come antipasto, o da utilizzare per farcire panini, tramezzini, bruschette e pizze.
<b>Pezzatura</b>	3,000 kg c.a.
<b>Conservazione</b>	0°C / + 4°C
<b>Stagionatura</b>	-
<b>Shelf life</b>	120 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>

### PANCETTA E LOMBO DI SUINO COTTI E AFFUMICATI

#### INGREDIENTI:

Pancetta di suino, filone suino, acqua, sale. Conservante: E250. Correttori di acidità: E331, E500. Amido. Agente gelificante: E407. Estratti di spezie. Antiossidante: E301.

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

<b>Colore</b>	rosato
<b>Odore</b>	delicato e un poco speziato
<b>Sapore</b>	delicato
<b>Aspetto</b>	invitante

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	68
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	3.37

#### IMBALLO:

<b>Peso medio per pezzo kg</b>	3
<b>Pezzi per scatola</b>	6
<b>Peso per scatola kg</b>	18
<b>Cartoni per strato</b>	6
<b>Strati per pallet</b>	5
<b>Cartoni per pallet</b>	30
<b>Dimensioni Scatola</b>	50x30x25

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

<b>Energia Kj</b>	643
<b>Energia Kcal</b>	154
<b>Grassi</b>	7.8
<b>di cui Saturi</b>	2.95
<b>Carboidrati</b>	< 0.50
<b>di cui zuccheri</b>	< 0.50
<b>Proteine</b>	20.61
<b>Sale</b>	2.2

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

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