



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

Prodotto Porchetta Romana 1/4 Sv
Versione 1.0
Data Gennaio 2017
Responsabile Alina Tamba

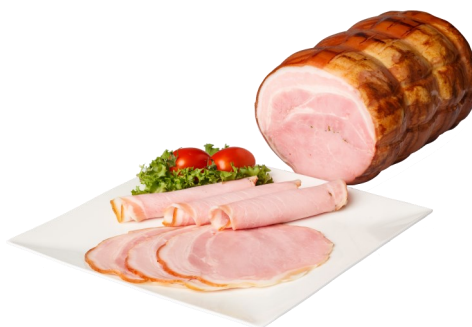
CODICE ARTICOLO: 700130

BARCODE EAN: 2001300

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024919

PORCHETTA ROMANA 1/4 SV

Tipologia	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.
Pezzatura	1.500 kg c.a.
Conservazione	0°C / + 4°C
Stagionatura	-
Shelf life	120 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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

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

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

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

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:

Colore	rosato
Odore	delicato e un poco speziato
Sapore	delicato
Aspetto	invitante

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	1,5
Pezzi per scatola	6
Peso per scatola kg	9
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	42
Dimensioni Scatola	50x30x14

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