



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

Prodotto Pavé' di Porchetta Romana  
Versione 1.0  
Data Gennaio 2017  
Responsabile Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700586

BARCODE EAN: 2000586

CODICE DI NOMENCLATURA: 02031955

## PAVE' DI PORCHETTA ROMANA

<b>Tipologia</b>	Il pavé di porchetta è ottenuto da carne di suini allevati e macellati nella comunità europea. La carne è lavorata, sezionata e stampata con aggiunta di spezie ed aromi per dare un sapore tipico di arrosto cotto. Senza allergeni, senza derivati del latte e senza glutine, il prodotto è confezionato in poliaccoppiato trasparente termoretraibile. Prodotto salutistico.
<b>Pezzatura</b>	0,500 kg c.a.
<b>Conservazione</b>	0°C / +4°C
<b>Shelf life</b>	120 gg
<b>Confezione</b>	Confezionato sottovuoto



### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g) in 25 g	Assente
Listeria Monocitogenes in 25 g	< 100
Salmonella Spp in 25 g	Assente
Clostridi s.r.	< 100
Stafilococco aureus	< 10
Coliformi totali	< 10
CBT	< 10

### INGREDIENTI:

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

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

<b>Colore</b>	rosato e brunito esternamente
<b>Odore</b>	gradevole da arrosto cotto
<b>Sapore</b>	delicato e poco speziato
<b>Consistenza</b>	carni compatte
<b>Aspetto</b>	invitante

### IMBALLO:

<b>Peso medio per pezzo kg</b>	0,500
<b>Pezzi per scatola</b>	20
<b>Peso per scatola kg</b>	10
<b>Cartoni per strato</b>	6
<b>Strati per pallet</b>	7
<b>Cartoni per pallet</b>	42
<b>Dimensioni Scatola</b>	50x30x20

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

<b>Umidità : % p/p</b>	74.8
<b>Nitriti : mg/kg</b>	nei limiti di legge
<b>Ceneri :</b>	3.14

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

<b>Energia Kj</b>	460
<b>Energia Kcal</b>	110
<b>Grassi</b>	4.9
<b>di cui Saturi</b>	1.95
<b>Carboidrati</b>	0.76
<b>di cui zuccheri</b>	0.76
<b>Proteine</b>	16.4
<b>Sale</b>	1.9

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTE:

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