



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

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

CODICE ARTICOLO: 700587

BARCODE EAN: 2000587

CODICE DI NOMENCLATURA: 02031955

PAVE' DI PORCHETTA TREVISANA

Tipologia	Il pavé di porchetta trevisana è ottenuto da cosce di maiale, lavorato con poco sale aggiunto e poche spezie, e cotto naturalmente in forno a vapore. Senza allergeni, senza derivati del latte e senza glutine, il prodotto è confezionato in poliaccoppiato trasparente termoretraibile. Prodotto salustistico.
Pezzatura	0,500 kg c.a.
Conservazione	0°C / + 4°C
Shelf life	120 gg
Confezione	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:

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

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	0,500
Pezzi per scatola	20
Peso per scatola kg	10
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	7
Cartoni per pallet	42
Dimensioni Scatola	50x30x14

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

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