



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

Prodotto Fior di Porchetta
Versione 1.0
Data Gennaio 2017
Responsabile Alina Tamba

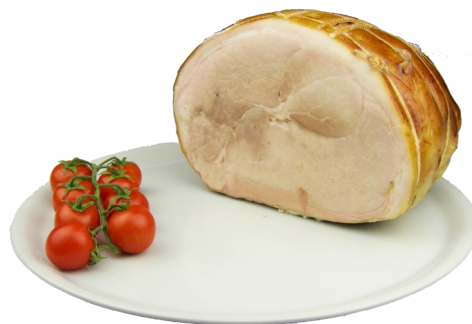
CODICE ARTICOLO: 700600

BARCODE EAN: 2000600

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024919

FIOR DI PORCHETTA TREVISANA

Tipologia	Il Fior di Porchetta è prodotto con cosce di maiale 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.
Pezzatura	2,000 kg c.a.
Conservazione	0°C / +4°C
Shelf life	80 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

COSCIA DI SUINO COTTA

INGREDIENTI:

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	rosato
Odore	delicato e un poco speziato
Sapore	Delicato e fragrante
Consistenza	compatta, non elastica

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	2,000
Pezzi per scatola	4
Peso per scatola kg	8
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