



Scheda tecnica

Bracirole di maiale

Categoria commerciale:

suino classe di peso L (Light = leggere, 70-110kg)

Provenienza: Italia

Denominazione del taglio:

Carne fresca ottenuta dal taglio a fette del carrè, parte dorsale del suino, del peso di circa (7/8kg).

Muscoli: lungo dorsale, lungocostale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran

dorsale, piccolo psoas, grande psoas.

Base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e monconi delle coste.

Confezionamento ed imballaggio: confezione da 3kg sottovuoto ed etichettata.

Etichetta: riporta, dicitura carne fresca refrigerata di suino confezionata sottovuoto, peso del prodotto, bar code, numero di lotto, bollo CE, nome commerciale del prodotto, Condizioni di conservazione "conservare tra 0° e +4°C, la data di scadenza (da consumarsi entro 30gg).

Modalità di consegna del prodotto finito: il trasporto è effettuato a temperatura controllata.

Caratteristiche chimiche: assenza di sostanze ad effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate come previsto dalla normativa vigente.

Caratteristiche microbiologiche: come da regolamento CE 2073/05.

Allergeni: il prodotto non contiene allergeni previsti dall'art. 27 della Legge n. 88 del 7 Luglio 2009, (G.U. del 14 Luglio 2009).

Composizione analitica (per 100g di parte edibile)

Acqua circa g 70,7

Protidi circa g 20,7

Lipidi circa g 7

Energia kcal 146, kj 610