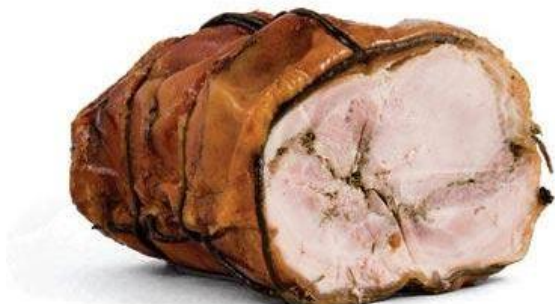


Codice:

26219

Descrizione:

PORCHETTA TREVISANA "ARCO" K.3,5



DENOMINAZIONE DI VENDITA
PROVENIENZA MATERIA PRIMA
INGREDIENTI

PORCHETTA TREVISANA ARCO 1/2 SV
UE
Coscia di suino, sale, zuccheri: destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301

ALLERGENI

Il prodotto non contiene allergeni.
Senza glutine, senza derivati del latte in accordo con il Reg. CE 1169/11.

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

La porchetta Trevisana è prodotta usando cosce di maiale di alta qualità con poco sale aggiunto e poche spezie, cotta naturalmente in forno a vapore.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: 62% p/p
Nitriti: nei limiti di legge
Ceneri: 2,23

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocitogenes in 25g: assente
Salmonella spp in 25g: assente

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato
Odore: delicato e un poco speziato
Sapore: delicato e fragrante
Consistenza: compatta al taglio
Il prodotto si presenta con la sua cotenna, che ha un colore ambrato/dorato.

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100g di prodotto
Energia: 869 kJ / 208 kcal
Grassi: 13,2 g
- di cui saturi 4,58 g
Carboidrati: <0,5 g
- di cui zuccheri <0,5 g
Proteine: 22,38 g
Sale: 1,4 g

OGM

Non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati in accordo con i reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

CONSERVAZIONE	0°C /+4°C
TMC (DURABILITÀ)	80 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Confezionato sottovuoto
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	3,500 kg circa al pezzo (peso medio)
CONTENUTO PER CARTONE	1 pezzo
CARTONI PER PALLET	n. 32
CARTONI PER STRATO	n. 16
N°STRATI PER PALLET	n. 2
MARCHIO	Arco
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	RO 638 CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	2000402
CODICE A BARRE CARTONE	900000000000027
NOMENCLATURA COMBINATA	16024919
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Strada Principale 421/A Santandrei (BH)- Romania
DATA CONFERMA SCHEDA	19/06/2024