



Denominazione articolo

PORCHETTA A 1/2 SV COATI

Codice articolo

AZPOR009

Denominazione merceologica

Porchetta cotta - Contiene acqua aggiunta

Caratteristiche prodotto

Contiene acqua aggiunta, senza glutine, senza derivati del Latte

Descrizione

Peso Medio (kg)

4,5

Dimensioni LxHxP mm

270x170x140

Origine della materia prima

Carne di suino di origine UE

Ingredienti

carne di suino (85%), acqua, sale, piante aromatiche (0.5%), aromi naturali, destrosio. Antiossidanti: E301; Conservanti: E250.

Codice GTIN (EAN) prodotto

2721221

Codice GTIN (EAN) imballo

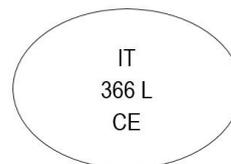
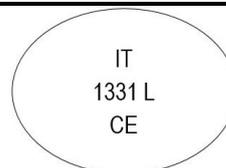
98032909842424

Caratteristiche microbiologiche Regolamento UE n. 2073/2005		Valori di riferimento			
		Listeria monocytogenes	Assente in 25g		
		Salmonella spp.	Assente in 25g		
Caratteristiche nutrizionali Regolamento UE n. 1169/2011 (Valori medi per 100g di prodotto)		Energia	718 kJ/171 kcal		
		Grassi totali	9,8 g		
		Di cui Ac. Grassi Saturi	3,2 g		
		Carboidrati	3,7 g		
		Di cui Zuccheri	1,0 g		
		Proteine	17 g		
		Sale	1,8 g		
Caratteristiche chimico-fisiche		pH	5,70 - 6,30		
		UPSD	--		
Condizioni di conservazione TMC — Shelf-life		TMC (tempo minimo di conservazione)	Giorno/ Mese/ Anno		
		Shelf-life (gg)	120 giorni		
		Temperatura (°C)	Compresa tra +0° e +4°C		
Informazioni sugli Allergeni (Allegato II Reg. (UE) n. 1169/2011)		Allergeni	Presente nel prodotto	Assente nel prodotto	Possibile cross contamination
		Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Pesce e prodotti a base di pesce.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Soia e prodotti a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / Kg o 10 mg /l espressi come SO2.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Lupini e prodotti a base di lupini.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Molluschi e prodotti a base di molluschi.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prodotto confezionato		Tipo di imballo	Busta alimentare		
		Peso imballo	0,02 Kg		
		Peso medio del prodotto	4,52 Kg ±0,5		
Imballo secondario		Tipo di imballo	Cartone		
		Pezzi per cartone	n° 2 pezzi		
		Peso cartone	9,54 Kg ±10%		
		Dimensione LxHxP mm	285 x 210 x 510		
Imballo terziario		Tipo	EPAL		
		N° strati	6		
		Cartoni per strato	6		
		Cartoni totali	36		

DICHIARAZIONI

H.A.C.C.P.	<i>Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia d'igiene degli alimenti.</i>
OGM	<i>In accordo alle informazioni reperite dai nostri fornitori, le materie prime utilizzate nella produzione non consistono, non contengono e non sono ottenute da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali, in conformità al Regolamento (CE) 1829/2003 ed al Regolamento (CE) 1830/2003 e s.m.</i>
Idoneità imballo	<i>Gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono per alimenti e/o possono venire a contatto con alimenti in conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m., al DPR 777/82 e s.m., al Regolamento (CE) 1935/2004, al Regolamento (CE) 2023/2006 ed al Regolamento UE 10/2011 s.m.</i>
Radiazioni Ionizzanti	<i>Il prodotto non è sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.</i>
Pesticidi	<i>Il prodotto è conforme ai limiti (LMR) imposti dal Regolamento CE 396/05 e s.m..</i>
Contaminanti	<i>Il prodotto è conforme ai limiti imposti dalla legislazione Nazionale ed Europea vigente in materia di contaminanti nei prodotti alimentari (Regolamento UE 2023/915 e s.m.).</i>
Informazioni aggiuntive	da definire

Prodotto da **Salumificio F.Ili Coati SpA**,
Via Monti Lessini,36 Marano V.Ila (VR)- Italia



CERTIFICAZIONI

Global Standard For Food Safety BRC site code N° 10009186



International Food Standard COID 85829

