

I ♥ FIOR DI FESA LAVATO

europa



IT
486 L CE

PRODOTTO

TUTTI I PRODOTTI DI QUESTA REFERENZA HANNO ORIGINE "UE"

Codice articolo vendita a cartoni

Fior di Fesa lavato al naturale: FFL

Fior di Fesa lavato S.V. (busta nera): FF010

Fior di Fesa lavato S.V. Cryovac: FF010CR

Fior di Fesa lavato lievemente affumicato: FFAF - S.V. FFAF010

Fior di Fesa lavato S.V. trancio 1/2: FF011

Fior di Fesa lavato e scotennato S.V.: FF013

Fior di Fesa lavato, scotennato e affumicato S.V.: FF013A

Fior di Fesa lavato, scotennato S.V. trancio 1/2: FF016 - 1/4 FF033

Pezzatura: 6 Kg intero - 2,5+ Kg trancio

Stagionatura 120gg minimo + a seconda della pezzatura

Temperatura Conservazione: +2°C/+10°C se S.V. - non S.V. in luogo fresco

TMC: 360 gg al naturale / 180 gg S.V. dal confezionamento

Ingredienti: Carne di Suino, Sale, Aromi naturali, Conservanti (E252, E250)

Destinazione d'uso: prodotto da consumarsi previa affettatura o preparazioni gastronomiche

Caratteristiche sensoriali:

colore rosso tipico con striature grasse bianco perlaceo, assenza di odori anomali, consistenza soda

Caratteristiche microbiologiche:

i prodotti sono campionati ciclicamente in base al piano di autocontrollo in conformità al Reg CE 2073/2005 e successivi aggiornamenti.

Limiti di accettabilità: al superamento vengono intraprese azioni correttive:

carica batterica mesofita totale: 1.000.000 ufc/g

E.coli: 500 ufc/g

Staphylococcus: coag+ 500 ufc/g

Listeria monocytogenes: assente su 25 g

OGM e allergeni:

visti i Reg. 1829/2003 e 1830/2003 e le Direttive 89/2003 e 68/2007, si dichiara che nel nostro processo di lavorazione non vengono impiegate sostanze OGM o allergeniche

Lavorazione:

si dichiara che tutta la lavorazione avviene nel rispetto della normativa cogente (in particolare reg. CE 852 e 853 /2004 e Reg CE 178/2002). L'attività di disossatura e confezionamento, effettuate esternamente, vengono monitorate tramite periodiche verifiche ispettive presso i fornitori.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO
VALORE ENERGETICO 243 kcal = 1015 kj

GRASSI	15.40 g
DI CUI SATURI	4.50 g
CARBOIDRATI	<0.5 g
DI CUI ZUCCHERI	<0.5 g
PROTEINE	26.20 g
SALE	3.92 g

IMBALLO**Imballo primario: cartone per naturale - cryovac per sottovuoto**

Pezzi per cartoni: 2 intero - 4 tranci 1/2

Cod.EAN cartone 980 3370617 010

Dimensione cartone (bxhxp) 58x39x14,5 cm

Peso imballo secondario (cartone) 720 g ± 5g

Specifiche imballaggio:

visti i reg CE 1935/2004 e 10/2011, si dichiara che tutti i materiali da imballaggio a contatto con l'alimento sono idonei all'uso previsto.

PALLET

Europallet (80x120 cm)

cartoni per strato 4

strati per pallet 6

TRASPORTO PORTO FRANCO

i prodotti sono consegnati su automezzi idonei al trasporto di alimenti e a temperatura controllata, nel rispetto della normativa vigente.

