DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Classico stinco cotto arrosto e ben rosolato.

IMPIEGO
Modalità di rinvenimento:
a) Tagliare un angolo della busta e scaldare in microonde per 5-6 minuti a 1000 watt
b) Scaldare in pentola emmergendo la busta in acqua calda max 70°C per 10-12 min.

INGREDIENTI
Stinco di suino (92%), burro (LATTE), sale, miscela di spezie ed erbe aromatiche essiccate e macinate (rosmarino, aglio (contiene naturalmente ANIDRIDE SOLFOROSA), alloro, basilico, salvia, pepe nero, ginepro), zucchero.

Può contenere tracce di Cereali contenenti Glutine, Uova, Pesce, Soia, Frutta a Guscio, Sedano, Senape.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ASPETTO: stinco intero di suino ricettato
ODORE: tipico, caratteristico
CONSISTENZA : morbida
SAPORE: caratteristico e aromatico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Prodotto che per la sua sicurezza microbiologica necessita del mantenimento a temperatura di refrigerazione 0/+4°C.
Per la sua particolare natura non deve essere consumato oltre la data di scadenza impressa sulla confezione.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica totale	<1000000 ufc/g
Stafilococcus aureus	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
E.Coli	<500ufc/g
Bacillus Cereus	<100ufc/g

OGM
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: BUSTA SOTTOVUOTO
Peso netto: 0,600 kg
Formato di vendita: cartone 6 pezzi
Peso lordo confezione: 0,615 kg
Peso lordo collo: 0,106 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 66 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: buste plastica sottovuoto
Lunghezza: 200,0 mm
Larghezza: 300,0 mm
Peso imballo: 15,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 265,0 mm
Larghezza imballo secondario: 168,0 mm
Altezza imballo secondario: 150,0 mm
Dimensione colli in mm: 265*168*150
Peso imballo secondario: 106,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120
Colli per strato: 20
Strati per pallet: 6
Colli per pallet: 120

Formato standard inglese 100X120
Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112
Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

CODICI EAN
EAN13: 8004980024546
ITF14: 08004980124543

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 684 kJ
Energia: 164 kcal
Grassi: 9,2 g
di cui: acidi grassi saturi: 4,3 g
Carboidrati: 0,7 g
di cui zuccheri: 0,7 g
Proteine: 19,5 g
Sale: 1,50 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Latte e derivati: Presente
Biossido di Zolfo SO2>10 mg/kg: Presente

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: No
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: Si

DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 1,3-1,6