SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: 0044

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE
BACCUS DISOSSATO / Coscia suina stagionata e affinata nel vino rosso. Stagionatura minima 16 mesi.
INGREDIENTI
Coscia suina nazionale, sale, vino rosso (SOLFITI). Cotenna non edibile. Non contiene glutine, latte e derivati del latte.
ALLERGENI
Solfiti. (ai sensi del Reg. CE 1169/11).

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	MODALITÀ DI TRASPORTO:
Conservare in frigorifero tra +2°C/+4°C. Consumare entro la data prevista.	Trasportare in automezzo ATP a temperatura controllata tra +2°C/+4°C.

MODALITÀ DI CONSUMO E DESTINAZIONE D'USO
Origine Carne Suina: ITALIA. Cotenna non edibile. Prodotto pronto al consumo. Prodotto destinato a tutte le categorie ad esclusione delle categorie sensibili agli allergeni indicati in etichetta.

FORMATO UNITÀ DI VENDITA / PESO NETTO:	SCADENZA / SHELF LIFE:
Peso variabile da kg 8,00 a kg 9,00. Da vendersi a peso. Pz per cartone: 2 - Dim. cartone in cm: LxLxH 40x60x20	Data di scadenza: (Da consumare entro il: gg/mm/aa) 150 giorni dalla data di confezionamento.

CONFEZIONE
Primaria: Il prodotto è confezionato in buste di plastica sottovuoto. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
Valore energetico	1127 Kj / 269 kcal
Grassi	18,30 g
di cui saturi	6,12 g
Carboidrati	< 0 g
di cui zuccheri	< 0 g
Proteine	25,90 g
Sale	4,4 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Microrganismi 30°C	≤ 10.000 UF/C
Stafilococcus coag+	≤ 100 UF/C
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes (qualitativa)	Assente/25g
E. Coli	≤ 100 UF/C

CARATTERISTICHE CHIMICHE		STANDARD FISICI
pH	**< 7**	Esente da corpi estranei.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Antichi Sapori Srl - Via Delle Mimose, 36/a - 00013 Fonte Nuova, Lazio, Italy (RM)
Tel. 06.87772153 - 380.5944766 Numero di riconoscimento: IT Y4V6Y CE