SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: **PSSTCNR**

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

GRIGIONE CON OSSO RISERVA / Coscia suina nazionale stagionata e affinata nella cenere di ulivo. Stagionatura minima 18 mesi.

INGREDIENTI

Coscia suina nazionale, sale, aromi naturali, spezie. Trattata in superficie con pura cenere di ulivo. 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 luogo fresco e ventilato. Consumare entro la data prevista.	Trasportare in automezzo ATP a temperatura controllata tra +2°C/+6°C.

MODALITÀ DI CONSUMO E DESTINAZIONE D'USO

Origine Carne Suina: ITALIA. Cotenna e cenere non edibili. 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 9,5 a kg 11,5. Da vendersi a peso. Pz per cartone: 1 - Dim. cartone in cm: LxLxH 40x60x20	Data di scadenza: (Da consumare entro il: gg/mm/aa) 180 giorni dalla data di confezionamento.

CONFEZIONE

Primaria: Il prodotto è confezionato in scatole di cartone doppia onda. 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	1031 Kj / 247 kcal
Grassi	15 g
di cui saturi	5,3 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	28 g
Sale	4,8 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