

	MANUALE D'AUTOCONTROLLO	SP-COM-01
	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>AZIENDA CERTIFICATA BRC-IFS</b>	Rev. 02 del 02/01/2023 Pagina 1 di 1

<b>PRODOTTO</b>	Culatta con cotenna.
<b>MARCHIO</b>	"Anonimo".
<b>CODICE</b>	001913.
<b>CODICE EAN</b>	2239014xxxxxy
<b>DESCRIZIONE</b>	<p>Porzione di coscia suina salata e stagionata, pulita e confezionata sottovuoto.</p> <p>Il prodotto è ottenuto dalla regione anatomica della culatta della coscia di suini, viene in parte porzionata e quindi salata per un periodo di circa 8 mesi.</p> <p>Al termine viene confezionata sottovuoto.</p> <p>Pezzatura media del prodotto intero compreso tra 5 e 6 Kg. circa.</p>
<b>INGREDIENTI</b>	Coscia suina, Sale.
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<p>Valori nutrizionali medi per 100g:</p> <p>Energy kJ: 1250; kcal: 300; grassi: 20 g, di cui saturi: 6,6g; carboidrati: 0, di cui zuccheri: 0; proteine: 30g; sale: 3,8g.; E.Coli:&lt; 10 UFC/gr, Staf. Aureo &lt; 500 ufc/g; Listeria M.&lt;100ufc/g, Salmonella: Assenza su 25 g.</p> <p><b><i>Non contenente e non proveniente in toto o in parte da organismi geneticamente modificati, senza allergeni.</i></b></p>
<b>IMBALLAGGIO</b>	<p>Primario: in sacco sottovuoto.</p> <p>Secondario: in cartoni da 3 pezzi, 4 cartoni per strato e 48 cartoni totali.</p>
<b>ETICHETTATURA</b>	<p>Si riportano data di confezionamento, da consumarsi preferibilmente entro il e lotto.</p> <p>Peso pz x pz con EAN 13.</p>
<b>SHELF-LIFE</b>	180 giorni dalla data di confezionamento.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare a temperatura inferiore a 10°C. Non forare la busta.
<b>TRASPORTO</b>	La merce viene trasportata a temperatura controllata.