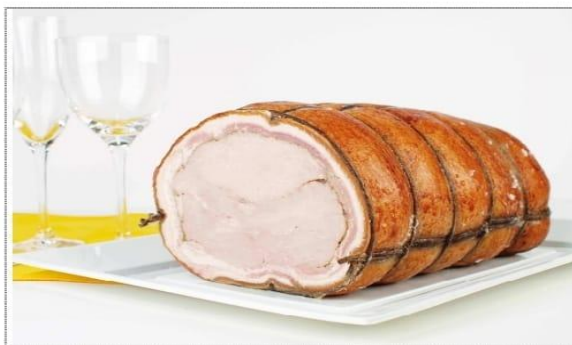


# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## PORCHETTA BRIANZOLA



Trancio di porchetta farcito con lonze, cotto al forno, confezionato sottovuoto e pastorizzato in superficie.

### 1. Etichettatura

Nome commerciale	Porchetta brianzola
Denominazione di vendita	Arrosto di carne di suino, cotto al forno
Indicazioni in etichetta	Senza glutine
Ingredienti	Carne di suino (86%), acqua, sale, rosmarino, aromi naturali. Conservante: nitrito di sodio.
Origine della carne (*)	Cile/paesi CE
Peso	4 kg circa
TMC	gg-mm-aa 50 giorni garantiti
Lotto di produzione	P aaaa+5 cifre (es. P200300155)
Codice EAN peso variabile	260740
Modalità di conservazione	Conservare il prodotto da 0 a +4°C
Prodotto e confezionato da	Delicatesses S.p.A. IT 324 L CE

### 2. Utilizzo e destinatari previsti

Modalità d'uso	Aprire la confezione, affettare a fetta grossa, consumare caldo o freddo a piacere. Una volta aperta la confezione proteggere il prodotto con pellicola per alimenti o foglio d'alluminio e conservare in frigorifero.
Destinatari previsti	Tutte le categorie di consumatori, esclusi quelli che presentino particolari intolleranze alla carne o agli ingredienti dichiarati in etichetta.

### 3. Confezionamento

Modalità di confezionamento	Confezione sottovuoto
Imballaggio primario	Film multistrato: polyamide-polietilene
Imballaggio secondario standard	Cartone cm 45x33x16
Numero confezioni per cartone	3 pezzi
Pallettizzazione	5-10 cartoni per piano x 5 piani

### 4. Caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali (valore medio per 100 g di prodotto) (\*)

Valore energetico	795 kJ /191 kcal
grassi	14 g
di cui acidi grassi saturi	5.6 g
carboidrati	0.3 g
di cui zuccheri	0.3 g
proteine	16 g
sale	1.8 g

### 5. Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica mesofila	≤ 10.000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

### 6. Garanzie fornite

Conformità alle norme igieniche comunitarie vigenti (Reg. CE n. 852/853/2004 Reg. n. 178/2002, Reg. n. 2073/2005 e s.m.)	<input checked="" type="checkbox"/>
Controllo del rispetto delle temperature di trasporto (dalla materia prima al prodotto finito)	<input checked="" type="checkbox"/>
Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità alle direttive CE n. 72/2002 e s.m. compresa n. 19/2007, n. 711/1982, n. 572/1985, ai regolamenti CE n. 1935/2004, n. 1895/2005 n. 2023/2006, al regolamento UE 10/2011 e s.m.	<input checked="" type="checkbox"/>
Controlli metrologici	<input checked="" type="checkbox"/>
Assenza di OGM (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati	<input checked="" type="checkbox"/>
Etichettatura allergeni: conformità al Reg. (UE) n.1169/2011, Reg. delegato (UE) n.1155/2013 (glutine)	<input checked="" type="checkbox"/>
Prodotto in un'azienda certificata BRC (British Retail Consortium)	<input checked="" type="checkbox"/>

(\*) campi compilati se applicabili o solo su richiesta del cliente

