



**PULLED PORK SFILACCIATO DA 1
KG SOTTOVUOTO**

**SCHEMA TECNICA
STANDARD**

Revisione del:

Nr. 1

Pagina

1 di 3

DESCRIZIONE	Codice Articolo	Nome EAN	EAN
PULLED PORK SFILACCIATO DA 1 KG S/V	2516	Codice a Barre	
		Codice a peso variabile	2793716
		Codice Cash Carry	
		Codice confezione	
		Codice EAN128	98024239937161

DESCRIZIONE

**Coppa di suino fresco e/o congelata, aromatizzata, cotta in forno e sfilacciata.
Il prodotto viene confezionato sottovuoto e pastorizzato.**

VITA RESIDUA ALLA SCADENZA: 70

SCADENZA (SHELF-LIFE): 90

**DESCRIZIONE
AGGIUNTIVA**

Straccetti di maiale cotti e affumicati

INGREDIENTI

Carne di suino (origine UE), sale, spezie, zucchero, aroma, fumo di legno di faggio.

CONSERVABILITA'

Conservare da +2°C a +4°C

CONSIGLI

RIGENERAZIONE DEL PRODOTTO E CONSIGLI PER IL CONSUMO: Il prodotto, privato della confezione, va riscaldato:

- per 5 minuti in padella antiaderente con coperchio;

- per 2 minuti in microonde a 800 Watt.

Ottimo per farcire panini, focacce, pizza e pinsa romana; accompagnato preferibilmente da salsa BBQ, cipolla caramellata e verdure varie.

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

Colore: marrone caratteristico della carne suina arrostita.

Odore: caratteristico della carne suina arrostita con leggera affumicatura.

Sapore: caratteristico del pulled pork con nota di fumo.

Consistenza: carne tenera e succulenta.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di PRODOTTO EDIBILE

Energia:	612 kJ
Energia:	146 kcal
Grassi:	6,9 g
di cui acidi grassi saturi:	2,4 g
Carboidrati:	0 g
di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	20 g
Sale:	0,79 g



**PULLED PORK SFILACCIATO DA 1
KG SOTTOVUOTO**

**SCHEMA TECNICA
STANDARD**

Revisione del:

Nr. 1

Pagina

2 di 3

ALLERGENI

Tipologia	Presente	Assente	Cross-contamination**
Glutine		X	
Crostacei e derivati		X	
Uova e derivati		X	
Pesce e derivati		X	
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati		X	
Latte e derivati		X	
Frutta a guscio e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati		X	
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X	
Lupino e derivati		X	
Molluschi e derivati		X	

**vedere Allegato || Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / CHIMICI

Carica batterica totale (30°C) (UFC/g)	2500000
Enterobacteriaceae (UFC/g)	500
Escherichia coli (UFC/g)	100
Stafilococchi coagulanti positivi (UFC/g)	500
Salmonella (UFC/25g)	assente
Listeria monocytogenes (UFC/25g)	assente

IMBALLI RACCOLTA DIFFERENZIATA: Sacco sottovuoto in plastica mista (7 other), raccolta indifferenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune.

CONFEZIONAMENTO Tipo confezione: sacco sottovuoto
Pezzi per confezione: n.a.
Peso confezione: circa 1,0 kg

Lotto e scadenza riportate in etichetta.

ASPETTO Cartone tipo "7" dimensione (mm) 395x295x160 contenente 8 confezioni.
Cartone tipo "8" dimensione (mm) 395x295x270 contenente 12 confezioni.

Tipo pallet: EUR-EPAL. Dimensioni (cm) 80x120

cartone tipo "7" per strato 8
strati per pallet 10
cartoni per pallet 80
confezioni per pallet 640

cartone tipo "8" per strato 8
strati per pallet 5
cartoni per pallet 40
confezioni per pallet 480



**PULLED PORK SFILACCIATO DA 1
KG SOTTOVUOTO**

**SCHEDA TECNICA
STANDARD**

Revisione del:

Nr. 1

Pagina

3 di 3

ASPETTO PRODOTTO

