



Dati generali

Denominazione Commerciale	Porchetta al forno
Denominazione legale	Preparazione di carne cotta - sottovuoto
Origine della carne	Italia
Codice Articolo	Duesv
Peso medio per pezzo	5 Kg.
Diametro	200 mm
Lunghezza	220 mm
Modalità di Conservazione	Temperatura ottimale +2°/+4°C. Conservare in frigorifero dopo l'apertura della confezione.
Shelf life	3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)

Destinazione e modalità d'uso

Destinazione e modalità d'uso Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche.

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Prodotto cotto di forma cilindrica
Colore	Roseo
Consistenza	Sua propria, con la caratteristica fetta compatta
Sapore	Gusto tipico

Ingredienti

Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie.

Allergeni

Allergene	Presenza	Origine	Assenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO2			X
Lupino e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

Nutriente	Valore	U.M.
Energia	1009	KJ
Energia	242	kcal
Grassi	15	g
di cui acidi grassi saturi	6	g
Carboidrati	0	g
di cui zuccheri	0	g
Proteine	26	g
Sale	2	g

Controlli

Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB) Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i

Controllo residui farmacologici Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.

Controllo residuo fitosanitari Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i.

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	Limiti	Metodi
Enterobatteri	<500 Ufc/g	UNI EN ISO 4833-1:2013
Salmonella spp.	Non rilevabile/25g	UNI EN ISO 6579-1:2020
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g	UNI EN ISO 11290-1:2017

Profilo Chimico

Parametro	Valore
pH	<6,5
Aw	>0,97

Dati Logistici

Imballaggio Primario	Film ad alta termoretraibilità per sottovuoto
Imballaggio Secondario	Cartone
Pezzi per cartone	1
Misure Cartone in mm (BxHxP)	390x225x290
Peso Lordo Medio a Cartone	5,5 kg
Tara cartone	520 g +/-8%
Numero cartoni/strato	8
Numero strati/pallet	4
Numero cartoni /pallet	32
Tipo di Pallet	EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa
Protezione pallet	Film estensibile in plastica

Disposizioni di Legge

HACCP	Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni
Tracciabilità	Conforme al Reg. CE n° 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni
OGM	L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati



Scheda Tecnica di prodotto PORCHETTA AL FORNO

MG 07 rev.1 del 01/08/2017
Rev. 2 del 24/11/2021

Certificazioni e Autorizzazioni

Bollo CEE
Standard

IT 1184/LP
BRC/IFS