

SPECK GRAN RESA 1/2 SV PROFESSIONAL**1 Descrizione prodotto****SPECK GRAN RESA 1/2 SV PROFESSIONAL**

Speck - Coscia suina affumicata e stagionata - Senza glutine, senza lattosio

Ingredienti: Carne (coscia) di suino, sale, spezie, piante aromatiche, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio. Affumicatura con legno di faggio.

Materia prima: cosce suine selezionate provenienti da paesi CE (preval. DE, NL)

Tempo di produzione: min. 100 giorni

Stabilimento di produzione: Chiusa/Klausen IT 1540 L CE

Marchio: SENFTER

2 Requisiti chimici fisici

Parametro analitico	U.M.	Valore medio
UMIDITÀ	%	53,0
PROTEINE (N X 6,25)	%	26,0
CARBOIDRATI	%	0,5
GRASSI	%	17,0
SODIO CLORURO	%	4,5

3 Requisiti microbiologici

Parametro	U.M.	Valore di riferimento	Massimo
COLIFORMI TOTALI	UFC/g		100
E. COLI	UFC/g		10
STAFILOCOCCI COAGULASI POS.	UFC/g		100
SALMONELLE	/25g	Assente	
LISTERIA MONOCYTOGENES	UFC/g	Entro i limiti Reg. CE/2073/2005	

4 Dichiarazione nutrizionale

Parametro	U.M.	Valore medio per 100g
VALORE ENERGETICO	kJ	1.080
	kcal	259
GRASSI	g/100g	17,0
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g/100g	6,8
CARBOIDRATI	g/100g	0,5
DI CUI ZUCCHERI	g/100g	0,5
PROTEINE	g/100g	26,0
SALE	g/100g	4,5

SPECK GRAN RESA 1/2 SV PROFESSIONAL

5 Allergeni

Parametro analitico	PRESENTE/assente
Cereali contenenti glutine	assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assente
Uova e prodotti a base di uova	assente
Pesce e prodotti a base di pesce	assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assente
Soia e proteine a base di soia	assente
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	assente
Frutta a guscio	assente
Sedano e prodotti a base di sedano	assente
Senape e prodotti a base di senape	assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	assente
Lupino e prodotti a base di lupino	assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	assente

6 Informazioni prodotto/ Garanzie/ Dichiarazioni

<i>Temperatura di conservazione</i>	0°C - +7°C
<i>Vita Residua Minima Garantita (gg)</i>	100
<i>Codice doganale</i>	0210 1981 90
<i>OGM</i>	Il prodotto è conforme ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.
<i>Radiazioni ionizzanti</i>	Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.
<i>Nanomateriali</i>	Il prodotto non contiene nanomateriali.
<i>Contaminanti</i>	Il prodotto è conforme alle normative in vigore.
<i>Etichettatura</i>	Il prodotto è etichettato in conformità al Regolamento (UE) 1169/2011 e al D.L. 109 del 27/01/92 e successive modifiche.
<i>Prodotto confezionato in sottovuoto</i>	I materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono idonei al contatto alimentare.
<i>Note</i>	Prodotto rispetto nel sistema HACCP in stabilimenti certificati IFS/BRC.

7 Dati logistici

<i>Peso netto prodotto (kg)</i>	2,900 kg	<i>Peso lordo</i>	ca. 2,932 kg
<i>UM vendita</i>	Peso		
<i>Pezzi per cartone</i>	2 PZ		
<i>GTIN-13/ EAN-13 variabile</i>	2588369		
<i>GTIN-14/ GS1-128</i>	98003013010290		
<i>Misure prodotto:</i>	ca. 25 x 17 x 7 cm (LxPxX)		
<i>Tipo imballo</i>	Cartone ondulato t/americano 337 x 422 x 127 mm	<i>Peso lordo UV</i>	
		ca. 6,394 kg	
<i>Unità vendita (UV) per strato</i>	6	<i>Strati per pallet</i>	8
<i>Unità vendita per pallet</i>	48	<i>Altezza pallet</i>	116 cm
		<i>Peso lordo pallet</i>	ca. 329 kg