



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IT
366 L
CE

Pagina 1 di 1



BUSTO DI MAIALE AL FORNO

Prodotto arrosto tipico della salumeria italiana, confezionato in busta sottovuoto.

SPECIFICHE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	BUSTO DI MAIALE AL FORNO		
INGREDIENTI	Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi. Correttore di acidità: E326; antiossidante: E301; conservante: E250.		
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni di cui all'allegato II del Reg.UE 1169 del 25/10/11 s.m.i.		
OGM	Non contiene prodotti derivati o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.		
CONSERVAZIONE	0 / +4°C	DA CONSUMARSI PREF. ENTRO	90 gg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE e CHIMICHE

MICROORGANISMI 30°C	< 1.000.000 ufc/g
E.COLI	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS COAG. +	< 100 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
Residui di contaminanti, metalli pesanti, antibiotici, ormoni e sostanze ormonosimili assenti o entro i limiti di legge.	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Caratteristico rosa tenue, grasso bianco della pancetta e cotenna bruno/dorata.
CONSISTENZA, ASPETTO AL TAGLIO	Compatto al taglio. Fetta ben distinta tra le varie parti magre e le spezie, corretta distribuzione della marezza e del contorno di grasso.
ODORE	Fragranza caratteristica e gradevole di arrosto con profumi puliti e decise note di spezie.
SAPORE	Grande equilibrio tra il deciso sapore e le persistenti note aromatiche.
PALATABILITA'	Morbido con una tessitura pastosa con sensazioni di scioglievolezza al palato.

LOGISTICA

PRODOTTO	BUSTO DI MAIALE AL FORNO S/V 1 FILONE	CODICE PRODOTTO	12255
PESO	Kg 3,5	CONFEZIONE	Sottovuoto
PEZZI PER CARTONE	3	MISURE CARTONE	cm 50 x 29 x 20h
CARTONI PER STRATO	6	NR STRATI	6
CARTONI PER PALLET	36	ALTEZZA PALLET	130 cm
PESO LORDO MEDIO PER PALLET	Kg 390	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	0 / +4°C

MODALITA' DI UTILIZZO E DESTINAZIONE D'USO

Prodotto pronto consumo. Il prodotto è destinato alla consueta distribuzione commerciale ed al normale consumo da parte di tutti i consumatori finali.

Redatto	Approvato	Data
Resp. Qualità Mattarei Erica	Resp. Produzione Pavoncelli Fabio	Rev01 del 19/09/2014