



Salumificio Sant'Orso srl

Via I. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS4/1 REGIONE VENETO

Prodotto	Porchetta Romana 1/2 Sv
Versione	2.0
Data	Aprile 2016
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700127

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE
IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11
NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

PORCHETTA ROMANA 1/2 SV

Tipologia	Lombo e pancetta di suino
Pezzatura	3.2 kg
Macina	—
Budello	—
Calibro all'Insacco	—
Conservazione	A 0° max +4 °C
Stagionatura	—
Shelf life	120 gg
Confezionamento	Confezionato sottovuoto

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore rosato, sapore delicato, odore delicato poco speziato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g)	Inf. 50
Listeria Monocitogenes in 25 g	Assente
Salmonella Spp in 25 g	Assente

PANCETTA E LOMBO DI SUINO COTTI E AFFUMICATI

INGREDIENTI:

Pancetta di suino, filone suino, acqua, sale, proteina isolata di soia. Estratti di spezie. Stabilizzanti: difosfati, trifosfati. Citrato di sodio. Addensante: E407. Sciroppo di glucosio, lattosio. Esaltatore di sapidità: glutammato monosodico E621. Antiossidante: sodio eritrobato E316. Proteina vegetale, aromi, nitrito di sodio E250.

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	3.2
Pezzi per scatola	6
Peso per scatola kg	18
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	4
Cartoni per pallet	24
Dimensioni Scatola	50x30x25



VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia KJ	864
Energia Kcal	208
Grassi	16
Acidi Grassi Saturi	
Carboidrati	1
Zuccheri	
Proteine	15
Sale	2