I ♥ SGAMBATO EUROPA



PRODOTTO

TUTTI I PRODOTTI DI QUESTA REFERENZA HANNO ORIGINE "UE"

Codice articolo vendita a cartoni

Sgambato al naturale kg 5+ SGDK5 / Kg 6+ SGDK6 / Kg 7+ SGDK7	COD. EAN: 2311595
Sgambato al naturale 1/2 SV: SGD011	COD. EAN: 2959773
Sgambato al naturale in tranci SV: SGD033	COD. EAN: 2571856
Sgambato al pepe nero Kg 5+ SGPNK5 / Kg 6+ SGPNK6 / Kg 7+ SGPNK7	COD. EAN: 2311596
Sgambato al pepe nero S.V.: SGPN010	COD. EAN: 2470338
Sgambato al pepe nero 1/2 SV: SGPN011	COD. EAN: 2376052
Sgambato insugnato al pepe nero in tranci S.V.: SGPN033	COD. EAN: 2679067
Sgambato al peperoncino Kg 5+ SGPPK5 / Kg 6+ SGPPK6 / Kg 7+ SGPPK7	COD. EAN: 2466718
Sgambato al peperoncino S.V.: SGPP010	COD. EAN: 2880292
Sgambato al peperoncino 1/2 SV: SGPP011	COD. EAN: 2475937
Sgambato al peperoncino in tranci S.V.: SGPP033	COD. EAN: 2481322
Sgambato al pepe rosa Kg 5+ SGPRK5 / Kg 6+ SGPRK6 / Kg 7+ SGPRK7	COD. EAN: 2486721
Sgambato al pepe rosa S.V.: SGPR010	COD. EAN: 2497767
Sgambato al pepe rosa 1/2 SV: SGPR011	COD. EAN: 2489632
Sgambato al pepe rosa in tranci SV: SGPR033	COD. EAN: 2899876

Denominazione Legale: Coscia di suino stagionata
Pezzatura: 5 / 6 / 7 Kg intero – 2.5/3/3.5 metà - 1.5 Kg trancio
Stagionatura 90 gg minimo per pezzature 5-6 Kg, 100gg minimo pezzature 7+ Kg
Temperatura Conservazione: +2°c/+10°c se S.V. - non S.V. in luogo fresco e asciutto
TMC: 360 gg al naturale / 180 gg S.V. dal confezionamento
Ingredienti: Carne di Suino Origine UE, Sale, Aromi naturali
Destinazione d'uso: prodotto da consumarsi previa affettatura o preparazioni gastronomiche
Caratteristiche sensoriali:
colore rosso tipico con striature grasse bianco perlaceo, assenza di odori anomali, consistenza soda
Caratteristiche microbiologiche:
i prodotti sono campionati ciclicamente in base al piano di autocontrollo in conformità al Reg CE 2073/2005 e successivi aggiornamenti.

Limiti di accettabilità: al superamento vengono intraprese azioni correttive:

Enterobacteriaceae: 10 ufc/g
Batteri anaerobi solfito riduttori: 10 ufc/g
Stafilococchi coag+ : 100 ufc/g
Listeria monocytogenes: assente su 25 g
Salmonella spp: assente su 25 g

OGM e allergeni:
visti i Reg. 1829/2003 e 1830/2003 e ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011, si dichiara che nel nostro processo di lavorazione non vengono impiegate sostanze OGM o allergeniche

Lavorazione:
si dichiara che tutta la lavorazione avviene nel rispetto della normativa cogente (in particolare reg.CE 852 e 853 /2004 e Reg CE 178/2002). L'attività di disossatura e confezionamento, effettuate esternamente, vengono monitorate tramite periodiche verifiche ispettive presso i fornitori.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
VALORE ENERGETICO	222 kcal / 929 kJ
GRASSI	13 g
DI CUI SATURI	5,2 g
CARBOIDRATI	<0.5 g
DI CUI ZUCCHERI	<0.5 g
PROTEINE	26 g
SALE	6,3 g

IMBALLO

Imballo primario: cartone per naturale - cryovac per sottovuoto
Pezzi per cartoni: 2 intero – 4 Metà – 8 Tranci
Dimensione cartone (b x h x p) 58x39x14,5 cm
Peso imballo secondario (cartone) 720 g ± 5g
Specifiche imballaggio:
visti i reg CE 1935/2004 e 10/2011, si dichiara che tutti i materiali da imballaggio a contatto con l'alimento sono idonei all'uso previsto.

PALLET

Europallet (80x120 cm)
cartoni per strato 4
strati per pallet 8

TRASPORTO PORTO FRANCO

i prodotti sono consegnati su automezzi idonei al trasporto di alimenti e a temperatura controllata, nel rispetto della normativa vigente.