PINZANI DORIANO E FIGLI SRL
Via Ponzano, 144
50053 Empoli (FI)
C.F. e P.IVA 06786880481
REA FI n: 65629

SCHEDA TECNICA

Rev. 07 del 20.09.2025

1. Nome del prodotto	**PORCHETTA ARROSTO (con o senza fegato)** **(puro suino origine Italia)**
2. Caratteristiche del prodotto	La nostra porchetta è ottenuta da suini italiani selezionati. La mezzena viene sezionata a mano da macellai con esperienza trentennale. La pancetta e l'arista disossata vengono insaporite con una miscela di aromi che abbiamo perfezionato nel tempo (sale, pepe, aglio, finocchio selvatico e aromi) e successivamente posta nella zangolatrice. L'azione di rotolamento del prodotto all'interno del tamburo consente alla marinatura e agli aromi di penetrare in profondità conferendo maggior sapore e facendo sì che la carne risulti molto più tenera. Dopo la zangolatura l'arista viene avvolta nella pancetta, legata con spago di cotone e messa a cuocere in forno per circa 7/8 ore. Dopo la cottura viene raffreddata rapidamente in abbattitore. A richiesta può essere aggiunto all'interno del fegato di suino.
3. ingredienti	Carne suina, (fegato suino), sale, pepe, semi di finocchio selvatico, aglio, saccarosio, antiossidante: E301 ascorbato di sodio, aromi naturali.
4. Modalità di utilizzo	Per consumo diretto
5. Destinazione d'uso prevista	Prodotto destinato a tutte le classi di consumatori. Non compreso nella categoria di alimenti destinati ai lattanti o diabetici per fini medici speciali.
6. Confezionamento	Come tale o confezionato sottovuoto
7. Pezzatura	Il trancio di porchetta pesa circa da 12 a 20 kg. Può essere venduto anche con pezzature inferiori. Il maialino intero in porchetta pesa circa 15 kg.
8. Conservabilità e requisiti di conservazione	Il trancio deve essere consumato entro 18 giorni dalla data di produzione. Una volta affettato consumare in 2/3 giorni. Conservare in frigo a temperatura tra +2°C e +4°C
9. Lotto	In etichetta indicato con la data di produzione nel formato gg/mm/aaaa. Nei documenti contabili, per esigenze meccanografiche, indicato con aaaa/mm/gg
10. Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Valore energetico kj 1484 kcal 358 – grassi g 30 (di cui acidi grassi saluti g 10.5) carboidrati g 0.3 (di cui zuccheri g 0.3) proteine g 21.7, sale g 1.9. I valori nutrizionali sono calcolati su un lotto produttivo, le eventuali variazioni sono dovute alle caratteristiche naturali del prodotto.
11. destinazione	Mercato europeo
12. indicazioni in etichetta	Conservare in frigo +2°C e +4°C Da vendersi a peso
13. misure specifiche per la distribuzione	Il trasporto deve essere effettuato con mezzi refrigerati secondo le vigenti norme di legge

PINZANI DORIANO E FIGLI SRL

Via Ponzano, 144
50053 Empoli (FI)
C.F. e P.IVA 06786880481
REA FI n: 65629

Etichettatura Allergeni (Allegato II Reg. CE 1169/2011)

	ALLERGENI	SI/NO
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridi e prodotti derivati	**NO**
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	**NO**
3	Uova e prodotti a base di uova	**NO**
4	Pesce e prodotti a base di pesce	**NO**
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	**NO**
6	Soia e prodotti a bese di soia	**NO**
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	**NO**
8	Frutta a guscio	**NO**
9	Sedano e prodotti a base di sedano	**NO**
10	Senape e prodotti a base di senape	**NO**
11	Sesamo e prodotti a bese di sesamo	**NO**
12	Anidride solforosa e solfiti (> 10 mg/kg)	**NO**
13	Lupini e prodotti a base di lupini	**NO**
14	Molluschi e prodotti a base di m molluschi	

La ditta Pinzani Doriano e Figli SRL dichiara: 1) che I azienda adotta un sistema di autocontrollo impostato sui principi dell'HACCP e ne conserva la relativa documentazione presso la sede; 2) che l'azienda rispetta le disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari stabilite dal R CE 852/04 del RE CE 853/24 e i criteri
microbiologici fissati dal Reg CE 2073/2005 e successive modifiche-. 3) che I azienda adotta un sistema di di tracciabilità ai sensi del Reg CE 178/2002; 4) che le materie prime impiegate per la preparazione dei prodotti provengono da fornitori selezionati, in regola con le normative vigenti; 5) che nel caso le consegne vengano effettuate con mezzi propri, durante la fase di trasporto, i prodotti sono mantenuti a temperatura e condizioni igieniche appropriate.

Questo documento e le informazioni in esso contenute sono di proprietà della ditta Pinzani Doriano e Figli SRL e non possono essere divulgate a terze parti senza espressa autorizzazione.