



Salumificio Spader

Via Europa Unita, 13 Moriago della battaglia TV
salumificiospader@libero.it - www.salumificiospader.it
T. 04381895591 F. 04381890192
C.F. SPDMNL75M19L565A - P.I. 03455580260

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO FINITO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO : PORCHETTA TREVIGIANA

PRODUTTORE: SALUMIFICIO SPADER

SEDE PRODUTTIVA: Via Europa Unita,13-MOSNIGO D.BATTAGLIA TV

CODICE PRODOTTO: 101 EAN: 8054806371019

INFORMAZIONE DEL PRODOTTO: IL PRODOTTO VIENE DICHIARATO SENZA GLUTINE

Prodotto a base di carne da suini prevalentemente olandesi.

Alimentati con mangimi prodotti secondo le prescrizioni comunitarie, controllati ante-mortem e post-mortem dagli ufficiali sanitari competenti, in stabilimenti a norma CE nei quali e' stato adottato un piano di autocontrollo igienico sanitario.

Ingredienti: Coscia di suino, sale, destrosio, aromi naturali.
Antiossidanti: E300.

Tagli di carne utilizzati: Coscia fresca di suino.

Parametri organolettici: Colore: Tipico della carne magra cotta di suino e bianco limitatamente alla parte grassa.
Aroma: Delicato, sapore leggermente aromatizzato e speziato.

Caratteristiche fisiche: Proteine: 22g/100g (Nx6,25), Grassi: 14g/100g, di cui saturi 5g/100g, Sale: 2,3g/100g,
Carboidrati: 0,7 g/100g, di cui zuccheri 0.6g/100g.

Valore energetico: 222kcal/100g 931kj/100g

Caratteristiche Organolettiche: Profumo leggermente speziato, morbido al palato.

Caratteristiche: Prodotto con cosce suine fresche e selezionate, lasciate a macerare alcuni giorni per permettere che la carne riceva il giusto sale e aroma, poi cotte a bassa temperatura per 15/16 ore

Caratteristiche microbiologiche: Carica batterica mesofila < 1.000.000 ufc/1g, coliformi totali < 10 ufc/1g, escherichiacoli < 10 ufc/1g, stafilococchi coagulanti positivi < 10 ufc/1g, salmonella ASSENTE/25g, listeria ASSENTE/25g.

Allergeni: NON CONTIENE ALLERGENI ALIMENTARI CHE RIENTRANO NELL'ALLEGATO II del Reg.1169/2011 tranne quelli indicati in etichetta.

Conservare: +1/+4°C

Durata del prodotto da consumarsi (Shelf Life): 80 giorni dalla data di confezionamento.

Confezionamento: 1x1 Busta s.vuoto Cryovac

Imballo: Cartoni

ALLERGENI secondo All. II del Reg. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	I SEGUENTI ALLERGENI SONO PRESENTI NEL VOSTRO STABILIMENTO?		I SEGUENTI ALLERGENI SONO UTILIZZATI SULLA STESSA LINEA/REPARTO DEL PRODOTTO FORNITO (PER PRODOTTI SFUSI VANNO <u>CONSIDERATE ANCHE LE FASI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</u>)?		AZIONI PREVENTIVE PER PREVENIRE CONTAMINAZIONI CROCIATE NEI PRODOTTI (PER PRODOTTI SFUSI VANNO <u>CONSIDERATE ANCHE LE FASI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</u>)
	SI	NO	SI	NO	
Grano e prodotti derivati		X		X	
Segale e prodotti derivati		X		X	
Orzo e prodotti derivati		X		X	
Avena e prodotti derivati		X		X	
Farro e prodotti derivati		X		X	
Kamut e prodotti derivati		X		X	
Crostacei e prodotti derivati		X		X	
Uova e prodotti derivati		X		X	
Pesce e prodotti derivati		X		X	
Arachidi e prodotti derivati		X		X	
Soia e prodotti derivati		X		X	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)		X		X	
Mandorle e prodotti derivati		X		X	
Nocciole e prodotti derivati		X		X	
Noci comuni e prodotti derivati		X		X	
Noci di acagiù e prodotti derivati		X		X	
Noci pecan e prodotti derivati		X		X	
Noci del Brasile e prodotti derivati		X		X	
Pistacchi e prodotti derivati		X		X	
Noci del Queensland e prodotti derivati		X		X	
Sedano e prodotti derivati		X		X	
Senape e prodotti derivati		X		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X		X	
Lupino e prodotti derivati		X		X	
Molluschi e prodotti derivati		X		X	

OGM	I SEGUENTI OGM SONO PRESENTI NEL VOSTRO STABILIMENTO?		SE SONO PRESENTI, I SEGUENTI OGM SONO UTILIZZATI SULLA STESSA LINEA/REPARTO DEL PRODOTTO FORNITO (PER <u>PRODOTTI SFUSI VANNO CONSIDERATE ANCHE LE FASI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</u>)?		AZIONI PREVENTIVE PER PREVENIRE CONTAMINAZIONI CROCIATE NEI PRODOTTI (PER <u>PRODOTTI SFUSI VANNO CONSIDERATE ANCHE LE FASI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO</u>)
	SI	NO	SI	NO	
	Prodotti contenenti soia OGM		x		
Prodotti contenenti mais OGM		x		x	
Prodotti contenenti colza OGM		x		x	
Altri prodotti contenenti OGM		x		x	

“Quest’attestazione è valida per tutte le consegne salvo accordi diversi debitamente formalizzati tra le due parti “

Il fornitore dichiara che il prodotto fornito non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE n° 1829 del 2003; si conferma inoltre che i prodotti consegnati sono in regola con le norme europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Regolamento CE n° 1830/2003).

ULTIMO AGGIORNAMENTO: 12.04.23

SALUMIFICIO SPADER

