



Salumificio Da Pian Srl
via Internati 1943/45, n°12 - 31057 Silea (TV)
Tel. +39.0422.362477 - Fax +39.0422.460155
info@dapian.it - dapian.it



PORCHETTA TREVIGIANA legatura in rete

Rev. 01 del 24/01/2024

SCHEDA TECNICA

Ingredienti: carne di suino, sale, amido, destrosio, antiossidanti: E301, aromi, spezie, correttori di acidità: E331, E262.

1 GENERALITÀ DEL PRODOTTO

Coscia suina, leggermente aromatizzata senza aggiunta di conservanti, insaccata in rete, cotta al forno e confezionata sottovuoto in film politene o in sacco di alluminio. La caratteristica della porchetta è il profumo e il gusto molto delicati tipico dell'arrosto e il colore marroncino chiaro proprio della carne di maiale al naturale.

Pezzatura mezza kg 5-6 circa
intera kg 8-9 circa
kg 2 circa (quartino)

Imballaggio: cartone da 2 pezzi / 3 pezzi
cartone da 1 pezzo
cartone da 6 pezzi o 4 pezzi

2 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONSUMO E SHELF-LIFE

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura da 0° a +4°C. Prodotto già cotto pronto al consumo.
Shelf-life 70 gg. dalla data di produzione, residua alla consegna **55gg**

3 DATI IMBALLI

Gli imballi utilizzati sono conformi alle norme vigenti risultando quindi idonei al contatto alimentare.

Dimensione del cartone: 50 (b) x 28,5 (p) x 22 (h) cm

Cartoni per strato pallet: 6

Strati per pallet: 5

4 ALTRI DATI UTILI

Codice Prodotto: 0008 mezza

Codice Prodotto: 0005 quartino

Codice EAN a peso variabile per collo quartino 2 212423

Codice EAN a peso variabile porchetta mezza 2 206014

Codice EAN a peso variabile porchetta intera 2 206044

Codice nomenclatura Intrastat 16024110

5 REQUISITI MICROBIOLOGICI DELLA SPEDIZIONE

C.M.T.	<10 ⁴	ufc/g
Coliformi totali	<10	ufc/g
Escherichiacoli	<10	ufc/g
Staphylococcus aureus	<50	ufc/g
Clostridi S.R.	<10	ufc/g
Salmonelle	assenti in 25 gr.	
Listeria monocytogenes	assenti in 25 gr.	
Ph	6,350	



Salumificio Da Pian Srl
via Internati 1943/45, n°12 - 31057 Silea (TV)
Tel. +39.0422.362477 - Fax +39.0422.460155
info@dapian.it - dapian.it

Aw

0,980

6 CARATTERISTICHE CHIMICHE – NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr di prodotto)

Val. energetico	kJ 843	Val. energetico	kcal 201
Grassi	g 12,1	Carboidrati	g 1,20
- di cui saturi	g 4,47	- di cui zuccheri	g 0,4
Proteine	g 21,7	Sale	g 2,30

7 DICHIARAZIONE ASSENZA DI OGM

La nostra azienda si è interessata al problema degli O.G.M. e da un'indagine effettuata presso i ns. fornitori è emerso che nessuno ci fornisce materie prime derivanti da organismi geneticamente modificati. Pertanto, possiamo dichiarare che i nostri prodotti non contengono alimenti derivanti da organismi geneticamente modificati.

8 DICHIARAZIONE ALLERGENI E GLUTINE

Il prodotto non contiene allergeni né glutine.

9 PROVENIENZA CARNI

La materia prima proviene da macelli appartenenti a Paesi UE.
Assenza di residui chimici estranei o fuori dai limiti di legge.

10 TRASPORTO

Il trasporto avviene in conformità alle norme vigenti del settore con nostri mezzi o affidando il servizio di consegna a trasportatori qualificati che garantiscono un servizio conforme.

11 HACCP

Sono attive in tutte le fasi produttive le procedure H.A.C.C.P. L'azienda dichiara di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di prodotti a base di carne.

Salumificio Da Pian è certificato IFS

