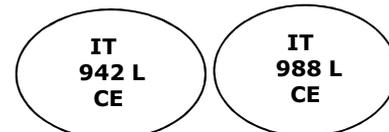


NOME COMMERCIALE
FILONE INTERO PELATO S/V



Realizzato specificatamente per linee industriali di affettatura e porzionatrici automatiche, con la sua perfetta calibratura che garantisce una resa totale, viene prodotto con materie prime accuratamente selezionate unite ad una miscela di salagione a sale secco e stagionato sulle colline modenesi nel rispetto della natura e della tradizione.

La bassa quantità di grassi rende il lonzino ideale per diete ipocaloriche, pur mantenendo gusto e aroma delicato tipico di un prodotto genuino di alta qualità.

INGREDIENTI

Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, conservanti: E252, E250

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE		
CARATTERISTICA	UDM	LIMITE DI ACCETTABILITÀ
Taglio anatomico	/	Muscolo dorsale
Aspetto	/	Assenza di budello
Superficie	/	Totalmente Secca
Consistenza fetta	/	Morbida Caratteristica
Forma	/	Cilindrica
Colore	/	Rosso
Sapore	/	Delicato di Carne Suina
Calibro	mm	80 - 95
Lunghezza	cm	50 - 70
Peso	kg	2,500 - 4,500
Stagionatura	gg	Oltre 50

SHELF-LIFE		
CARATTERISTICA	UDM	VALORE
Conservazione	°C	+00/+04
Durabilità	gg	120

MICROBIOLOGICHE	
CARATTERISTICA	VALORE
Salmonella	Assente in 25g
Listeria	Assente in 25g

IMBALLAGGIO- CONFEZIONAMENTO	
Primario	Conforme D.M. 21/03/73 e s.m.i., Reg. UE 10/2011
Secondario	Cartone
Dimensione	4/L 58x38 h22 cm Minijumbo 78x60 h50 cm
Confezionamento	Sottovuoto

PALLETIZZAZIONE (IN EPAL 120x80)			
		4/L	MINIJ
Peso medio	kg	27	120
Pezzi per cartone	pz	8	40
Cartoni per strato	n	4	2
Strati per bancale	n	4	2
Cartoni per bancale	n	16	4

CODIFICHE	
Manzini	302
Prodotto EAN13	230236

PROPRIETA' FISICO- CHIMICHE E NUTRIZIONALI		
CARATTERISTICA	UDM	VALORE MEDIO
Valore Energetico	kcal/100g	197
	kJ/100g	825
Proteine	g/100g	33
Grassi	g/100g	7,0
saturi	g/100g	2,6
	g/100g	3,1
	g/100g	0,6
Carboidrati	g/100g	< 0,5
di cui zuccheri	g/100g	< 0,5
sale	g/100g	4,4
Nitriti e Nitrati	mg/kg	Dir. 2006/52/CE
Aw	/	<0,94
Umidità	%	51,6

NOTE: il prodotto non contiene gli allergeni indicati nel regolamento (EU) N°1169/2011. Gli ingredienti non contengono O.G.M. - SENZA GLUTINE. Ove presente budello non edibile

La scheda tecnica si ritiene formalmente accettata dal Cliente anche a seguito di ordine emesso in data successiva all'edizione corrente.

PREPARATO DA
RCO

VERIFICATO DA
RGQ

APPROVATO DA
DIR