
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 02/2018																											
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Noce di cosciotto di maiale marinata																													
CODICE PRODOTTO:	12325716																													
CODICE ARTICOLO CODICE EAN	100839970-12325716 5707196161922																													
CODICE DOGANALE	16024919																													
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Noce di cosciotto di maiale delicatamente marinata con miele e succo d'arancia per garantire una consistenza "fondente" e un bel colore del prodotto durante la cottura																													
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Carne di maiale marinata																													
INGREDIENTI:	Carne di maiale 87%, salamoia 9% (acqua, sale, amido di mais modificato, zucchero, fecola di patate, antiossidante: ascorbato di sodio), marinatura 4% [miele, SENAPE di Digione (acqua, SENAPE, aceto, sale), acqua, succo d'arancia concentrato].																													
ORIGINE:	Danimarca																													
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Modalità di rinvenimento / Preparazione: - Mettere la noce scongelata in forno per 80 min. a 170°C. - Il prodotto deve essere cotto a una temperatura di 75°C a cuore.																													
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="489 1256 1075 1323">Allergeni</th> <th data-bbox="1078 1256 1190 1323">SI/NO</th> <th data-bbox="1193 1256 1498 1323">CROSS CONTAMINATION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="489 1328 1075 1438">1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td data-bbox="1078 1328 1190 1438">NO</td> <td data-bbox="1193 1328 1498 1438">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="489 1442 1075 1487">2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td> <td data-bbox="1078 1442 1190 1487">NO</td> <td data-bbox="1193 1442 1498 1487">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="489 1491 1075 1536">3. Uova e prodotti a base di uova</td> <td data-bbox="1078 1491 1190 1536">NO</td> <td data-bbox="1193 1491 1498 1536">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="489 1541 1075 1585">4. Pesce e prodotti a base di pesce</td> <td data-bbox="1078 1541 1190 1585">NO</td> <td data-bbox="1193 1541 1498 1585">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="489 1590 1075 1635">5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</td> <td data-bbox="1078 1590 1190 1635">NO</td> <td data-bbox="1193 1590 1498 1635">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="489 1639 1075 1684">6. Soia e prodotti a base di soia</td> <td data-bbox="1078 1639 1190 1684">NO</td> <td data-bbox="1193 1639 1498 1684">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="489 1688 1075 1756">7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td> <td data-bbox="1078 1688 1190 1756">NO</td> <td data-bbox="1193 1688 1498 1756">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="489 1760 1075 1989">8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia</i></td> <td data-bbox="1078 1760 1190 1989">NO</td> <td data-bbox="1193 1760 1498 1989">NO</td> </tr> </tbody> </table>			Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia</i>	NO	NO
Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION																												
1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO																												
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO																												
3. Uova e prodotti a base di uova	NO	NO																												
4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO																												
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO																												
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	NO																												
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO																												
8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia</i>	NO	NO																												

	vera), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati					
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO			
	10. Senape e prodotti a base di senape	SI	NO			
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO			
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO			
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO			
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO			
	OGM - Il prodotto non consiste, non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati, secondo quanto definito nel Reg.1829/2003/CE e Reg.1830/2003/CE.					
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	-18°C					
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	12 mesi					
UNITÀ DI BASE	Sacchetto					
PESO NETTO UNITÀ DI BASE	2,8 kg circa					
CONFEZIONAMENTO A PESO VARIABILE	Sì					
PESO NETTO CARTONE:	5,6 kg (2 sacchetti da 2,8 kg)					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone		1 cartone	5,6 kg		
	Strati		8 cartoni			
	Pallet	Altezza inferiore a 1,8m	64 cartoni	358 kg circa – peso variabile		n° 8 cartoni per strato, n° 8 strati per pallet
	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g					
GEMRCN: Frequenza libera - Classificazione GEMRCN: Maiale o preparazione a base di maiale >70% Materie Prime Animali (MPA) e rapporto Proteine / Lipidi (P/L) >1						

	<p>- Frequenza raccomandata da GEMRCN: Frequenza libera</p> <p>- Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani, con consegna a domicilio e regolare le porzioni di conseguenza.</p>	
	Valori nutrizionali medi	Per 100g
	Energia	843 kJ / 203 kcal
	Grassi	14g
	di cui acidi grassi saturi	5,2g
	Carboidrati	2,6g
	di cui zuccheri	1,3g
	Fibre	0g
	Proteine	16g
	Sale	0,79g
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER PORZIONE DA 100 g	Valori nutrizionali medi	Per 100g
	Energia	843 kJ / 203 kcal
	Grassi	14g
	di cui acidi grassi saturi	5,2g
	Carboidrati	2,6g
	di cui zuccheri	1,3g
	Fibre	0g
	Proteine	16g
	Sale	0,79g
	SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L
Potassio (mg/100g)		/
Sodio (mg/100g)		316
Acidi grassi trans (g/100g grassi)		ND
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Antibiotici	Conforme alle vigenti normative europee e francesi
	Pesticidi	
	Residui veterinari e anabolizzanti	

	TCM (Tenore di Carne Magra) del maiale	>58%
<p>CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Prodotti cotti a base di prodotti crudi e / o in parte cotti (con cottura obbligatoria prima del consumo) Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni Davigel basati su raccomandazioni professionali. Nessun risultato dovrà eccedere i valori massimi di rifiuto (M) indicati. Le specifiche possono essere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e / o regolamentari</p>		VALORI SUL PRODOTTO
	Microrganismi aerobi 30°C/g	m = 300 000 – M = 3 000 000 (valore di rifiuto)
	Enterobatteri /g	m = 1 000 – M = 10 000 (valore di rifiuto)
	Escherichia coli/g	m = 10 – M = 100 (valore di rifiuto)
	Salmonella spp	Assente/25g
	Listeria monocytogenes	Assente/25g Per prodotti surgelati e per prodotti refrigerati al termine della durata di vita, il criterio per Listeria è: M < 100/g (valore di rifiuto)
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	m = 100 – M = 1 000; (valore di rifiuto)
Anaerobi solfito riduttori 46°C/g	m = 100 – M = 1 000; (valore di rifiuto)	
Interpretazione secondo il piano a 3 o 2 classi a seconda del microrganismo.		
IMMAGINE:	