

SCHEMA PRODOTTI // PRODUCT SPECIFICATION

COD. ARTICOLO STELLA 81 STELLA 81 ITEM CODE	DESCRIZIONE ARTICOLO ITEM DESCRIPTION
080406 08040602 08040601 08040603	INTERA SFUSA // WHOLE PIECE UNPACKAGED INTERA MAP // WHOLE PIECE MAP INTERA SOTTOVUOTO // WHOLE PIECE VACUUM PACKED METÀ SOTTOVUOTO // HALF VACUUM PACKED

In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori le materie prime utilizzate risultano conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 1829/2003 e dal Regolamento (CE) N. 1830/2003.

Based on supplier information, this product is considered not genetically modified or not derived from a genetically modified organism as defined in these regulations: Directive 2001/18/EC and Regulations 1829/2003 and 1830/2003 (Genetically Modified Organisms), as amended.

1. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO // PRODUCT IDENTIFICATION	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE E MARCHI DI IDENTIFICAZIONE <i>Production plant and identification marks</i>	STELLA 81 SPA Via Volta 45, 37050 Concamarise (VR) - ITALY IT 1342L CE
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Trade Name</i>	SPANATA PICCANTE
EAN	2281735 + peso // <i>weight</i>
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	Carne suina, sale, destrosio, aromi, spezie, saccarosio. Antiossidante: E 301. Conservante: E 250. <i>Pork meat, salt, dextrose, flavourings, spices, sucrose. Antioxidant: E 301. Preservative: E 250.</i>
ALLERGENI <i>Allergens</i>	Assenti <i>Absent</i>
STATO FISICO e TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>Physical status and storage temperature</i>	Refrigerato da 0°C a + 4 °C <i>Refrigerated from 0 °C to + 4 °C)</i>
PEZZATURA <i>Size</i>	2,8 kg (cod. 3806-3817-3906)
CONFEZIONAMENTO <i>Packaging</i>	Sfuso, sottovuoto, ATM <i>Unpackaged, vacuum-packed, MAP</i>
PEZZI PER CARTONE <i>Pieces per carton</i>	6 (cod. 3806-3817-3906) 12 (cod. 3916)
PESO CARTONE <i>Carton weight</i>	16,5 kg
DIMENSIONI CARTONE <i>Carton dimensions</i>	30x48x21 cm
SHELF LIFE	4 mesi dalla data di confezionamento, 5 mesi dalla data di produzione // <i>4 months from the packaging date, 5 months from the production date.</i>
LOTTO <i>Batch number</i>	6 numeri // <i>numbers</i>

IMMAGINE PRODOTTO
(da catalogo a titolo esemplificativo)
Product image as example**2. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

Carica mesofila totale (UFC/g)	<10 ⁶
Escherichia coli (UFC/g)	<10 ²
Salmonella spp. (/25g)	Assente // <i>Absent</i>
Listeria monocytogenes (/25g)	Assente // <i>Absent</i>

3. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI // NUTRITIONAL VALUESValori medi per 100 g di prodotto // *Average values per 100 g of product*

Valore Energetico / <i>Energy</i>	kcal	413,64
	kJ	1745,31
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	g	1,50
Di cui zuccheri / <i>Of which sugars</i>	g	-
Grassi / <i>Fat</i>	g	33,49
Di cui saturi / <i>Of which saturates</i>	g	9,97
Proteine / <i>Protein</i>	g	26,76
Fibre / <i>Fiber</i>	g	1,12
Sale / <i>Salt</i>	g	3,180

4. ETICHETTATURA // LABELLING

ETICHETTA <i>Label</i>	<ul style="list-style-type: none">- Marchio di identificazione // <i>Identification mark</i>- Descrizione articolo // <i>Item description</i>- Temperatura di conservazione // <i>Storage temperature</i>- Data produzione // <i>Production date</i>- Scadenza // <i>Best-before date</i>- Peso netto // <i>Net weight</i>- Lotto // <i>Batch number</i>- Barcode // <i>Barcode</i>
---------------------------	--