



**LISTINO
TECNICO**

Specialità Gastronomiche

PORCHETTA TIPO ROMANA CON FILONE

Data scheda: 01/01/08

SCHEDA TECNICA

PROCESSO PRODUTTIVO

Le cosce di maiale vengono disossate, riempite con i 2 filoni, le spezie, il sale e gli aromi naturali. Il tutto poi viene legato e cotto al forno. A cottura ultimata la porchetta viene messa a raffreddare, quindi confezionata in busta sottovuoto, pastorizzata e stoccata in frigorifero.

INGREDIENTI:

Suino (filone), sale, destrosio e lattosio, stabilizzanti: E450, antiossidanti: E301, conservanti: E250, esaltatore di sapidità: E621, aromi naturali.

IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE:

<i>Confezioni:</i>	<i>imballaggio</i>	<i>Shelf Life</i>	<i>Temp. Di conservazione</i>
buste cryovac-nylon	Scatola di cartone ondulato	45 gg dalla data di confezionamento	tra +1°C e +4°C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori alla spedizione)

<i>Carica Batterica Mesofila</i>	<i>< 500.000 U.F.C./g</i>
<i>Coliformi totali</i>	<i><100 U.F.C./g</i>
<i>Escherichia Coli</i>	<i><10 U.F.C./g</i>
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	<i><10 U.F.C./g</i>
<i>Salmonella Spp.</i>	<i>assente/25 g</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>assente/25 g</i>

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

AROMA:		equilibrato		
COLORE:		marrone/rosato		
SAPORE:		profumato di spezie e caratteristico della carne di maiale cotta al forno con pancetta		
ASPETTO:		regolare		
CONSISTENZA:		carne soda, tiene la fetta		
CODICE INTERNO	PESO NETTO	PESO	NR. PEZZI PER CT.	NR. CT PER PALLET
EAN CODE		SGOCCIOLATO		
222440	4 kg. C.a.	/	4	20

Codice interno prodotto: 510/4