

PORCHETTA TREVIGIANA "LA TRADIZIONE"				
Data scheda: 01/01/08		SCHEDA TECNICA		
PROCESSO PRODUTTIVO				
Le cosce di maiale vengono disossate, salate e condite con 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 ambiente refrigerato.				
INGREDIENTI:				
Coscia di suino, sale, piante aromatiche, spezie, aglio. Il prodotto non contiene GLUTINE.				
IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE:				
Confezioni:	imballaggio	Shelf Life	Temp. Di conservazione	
buste cryovac-nylon	Scatola di cartone ondulato	45 gg dalla data di confezionamento	tra +1°C e +4°C	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E INFORM. NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO				
Valori nutrizionali medi (per 100 g Di prodotto)				
Proteine		26.6		
Grassi		14.7		
Carboidrati		1.6		
valore energetico		245 Kcal ; 10023 Kjoule		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori alla spedizione)				
Carica Batterica Mesofila		< 500.000 U.F.C./g		
Coliformi totali		<100 U.F.C./g		
Escherichia Coli		<10 U.F.C./g		
Stafilococchi coagulasi positivi		<10 U.F.C./g		
Salmonella Spp.		assente/25 g		
Listeria monocytogenes		assente/25 g		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:				
AROMA:		delicato ed equilibrato		
COLORE:		marrone/rosato		
SAPORE:		profumato di spezie e caratteristico della carne di maiale cotta al forno		
ASPETTO:		regolare		
CONSISTENZA:		carne soda, tiene la fetta		
EAN CODE	PESO NETTO	NR. PEZZI PER CT.	NR. CARTONI PER STRATO -NR STRATI	NR. CT PER PALLET
608270	(510/23) 9 kg. C.a.	1	/	20
608270	4,5 kg c.a.	6	4 – 5 STRATI	20
260873	2 kg c.a.	4	/	20
222470	9 kg c.a.	2	/	20
Codice interno prodotto porchetta intera: 510/23				
Codice interno prodotto porchetta a metà: 510/2				
Codice interno prodotto porchetta un quarto: 510/9				
Codice interno prodotto porchetta con osso: 510/3				

VOLUME NR 1 CARTONE DI 510/2: 0,576 M3

PESO INDICATIVO NR 1 CARTONE DI 510/2 (IL PESO E' VARIABILE): KG 27