

PORCHETTA TIPO ROMANA CON PANCETTA

Data scheda: 01/01/08

SCHEDA TECNICA

PROCESSO PRODUTTIVO

Le cosce di maiale vengono disossate, riempite con il filone, le spezie, il sale e gli aromi naturali. Il tutto poi siringato, 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:

Carne di suino (pancetta, lonza), sale, destrosio, amido modificato, stabilizzanti: E407, antiossidanti: E301, conservanti: E250, aromi naturali, spezie.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

AROMA:		saporito		
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		
607100	5 kg. C.a.	/	4	20

Codice interno prodotto: 510/24

- Codice Doganale INTRA: 16024290
- bollo CE produttore: IT 1595 L