

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	Fesa suino affumicata.
Ingredienti:	Carne di suino, sale, spezie (pepe, pigmento, aglio, ginepro, coriandolo), erbe aromatiche, destrosio, Conservanti: nitrito di sodio, nitrato di sodio, Antiossidante: Ascorbato di sodio. Affumicato con faggio.
Additivi alimentari:	Conservanti: nitrito di sodio (E250), nitrato di sodio (E251). Antiossidante: Ascorbato di sodio (E301)
Allergeni:	Nessun allergene presente nel prodotto o derivante da contaminazione crociata.
Altre diciture in etichetta:	Lavorazione artigianale. Da vendere a peso. Se confezionato sottovuoto, non forare il sacco.
Asciugamento:	A freddo in cella ventilata per una settimana a temperatura compresa tra 3°C e 5°C.
Stagionatura:	In celle ventilate con temperatura compresa tra 13°C e 15°C ed umidità tra 73% e 83% per un periodo di ca. 45 giorni.

Caratteristiche generali

Formato:	Tranci
Peso netto (g):	ca. 400 gr.
Confezionamento:	Sottovuoto (il formato intero può essere anche non confezionato).
TMC e shelf life:	Per il prodotto confezionato è pari a 90 giorni dalla data di confezionamento.
Modalità di conservazione:	Conservare in luogo fresco ed asciutto.
Codice EAN:	2178750

Rappresentazione fotografica dei prodotti



Fiocco al erbe alpine

Dichiarazione allergeni: Regolamento UE n° 1169/2014 – All. II

Allergene	Assenza	Presenza	Sostanza/Ingrediente specifico
Ceriali contenenti glutine (es. grano, segale, orzo, avena, Kamut) e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acajiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	X		
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi de sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO ₂)	X		
Lupino e prodotti a base di lupino	X		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	X		

Valutazione organolettica

Colore:	Rosso caratteristico, assenza di imbrunimenti o altre colorazioni anomale.
Odore:	Tipico del prodotto, carneo, aromatico e speziato, intenso, assenza di odori anomali o sgradevoli, di rancido o comunque sapori eccessivi di qualunque tipo.
Sapore:	Tipico del prodotto, carneo, aromatico, saporito, gradevole, assenza di sapori anomali o sgradevoli.
Consistenza:	Moderatamente compatta, resistente e sufficientemente elastica, in relazione al periodo di stagionatura.

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
Batteri lattici	UFC/g	< 1x10 ⁸
Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	UFC/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)	UFC/g	< 10
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	< 10
Salmonella spp	/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	/25 g UFC/g	Assente < 10

Valori nutrizionali medi per 100 g

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Valore energetico	Kcal/100 g	212
	KJ/100 g	893
Grassi - di cui saturi	g/100 g	5,3
	g/100 g	1,9
Carboidrati - di cui zuccheri	g/100 g	0,8
	g/100 g	0,2
Proteine	g/100 g	40
Sale	g/100 g	4,5

Informazioni logistiche standard

PEZZI PER CARTONE	DIMENSIONE CARTONE	COLLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	COLLI PER PALLET
15	20 x 30 x 35	8	6	48

Data di emissione: 04/04/2016

VONTAVON Srl
Responsabile Qualità
Paul Vontavon

Dichiarazione OGM (in rif. al Reg. CE 1892/2003 e 1830/2003): il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM.

Ionizzazione (in rif. alle Direttive 199/2/CE e 1993/3/CE): il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzanti.

FIOCCO
ALLE ERBE ALPINE

Sigla documento:	STP-36
Revisione:	2
Data:	03/03/2015
Pagina	Allegato I
File:	Fiocco ginepro