



CASANOVA HNOS, S.A.

SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

REVISIONE: 2
Data: 07/01/15

Prodotto:

FETTAINTERA

Ingredienti: Carne di spalla di suino (45%), acqua, fecola di patate, proteine della SOIA, sale, destrosio, stabilizzante (E-451i), antiossidante (E-301) aroma di carne, esaltatore di sapidità (E-621), conservante (E-326, E-250 y E-202), colorante (E-120).

PRESENTAZIONE

Codice 311A
Peso x Pezzo 5 Kg
Formato mandolino
Pezzi x Cartone 2 pezzi
Peso Cartone 10Kg

IMBUSTATO IN SOTTOVUOTO

Consumo preferibile 180 giorni
Temperatura Trasporto / Deposito / Vendita
Max. 5°C Min. 0°C
Uso previsto : Consumo diretto o previa cottura

PALLET:

Euro-pallet: Larghezza 80cm. Lunghezza 120cm.
N° Cartoni x Pallet: 8 cartoni x 9 strati
Dimensioni Cartone: 385x125x280 mm

Punto Verde: Ecoembes
Prodotto: **NON CONTENENTE OMG**
(RD 1829/2003)
DISTRIBUZIONE: Trasporto refrigerato



PROCESSO DI LAVORAZIONE:

Per la lavorazione di questo prodotto si utilizzano carni magre di spalla di maiale, precedentemente disossate, scotennate sgrassate e rifilate, mantenute ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C, che vengono depositati in vasche per la macerazione in salamoia per alcune ore.

Terminata questa fase il prodotto viene confezionato in sottovuoto, inserito in appositi stampi e si procede alla cottura ed alla pastorizzazione. Dopo la cottura e la pastorizzazione il prodotto viene raffreddato in vasche d'acqua fredda per ottenere un graduale calo della temperatura.

In seguito il prodotto viene estratto dagli stampi e viene accuratamente confezionato, in modo da garantirne una conservazione ottimale.

Questo processo richiede un controllo costante della temperatura e del livello di umidità.

Sistema per l'identificazione del prodotto
Numero di Lotto che include: XXXX

Le prime due cifre corrispondono alla settimana di produzione, la seguente al giorno della settimana e l'ultima cifra corrisponde all'ultima cifra dell'anno di produzione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza	Normale
Colore	Caratteristico
Odore	Caratteristico
Sapore	Caratteristico

VALORI NUTRIZIONALI (Per 100g. de prodotti)

Valore energético	145 Kcal. / 605 KJ	
Grasso	6g.	di qui
Acidi grassi saturi	2,08g.	
Carboidrati	13g.	di qui
Zuccheri	1,2g.	
Proteine	8g.	
Sale	2,2g.	

CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE

Gliadina	<2,5mgr/Kg.
Fecole	max. 10%
Polifosfati aggiunti	Inferiori a 5000ppm
Nitrito di sodio	max. 100ppm
Acido ascorbico	max. 500ppm
Zuccheri	max. 5,0%.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Salmonella-Shigella	Assente in 25g.
- Staphylococcus Aureus	Assente
- Lysteria monocitogenes	Assente in 25g.
- Escherichia coli	Assente.
- Clostridi Solfito Riduttori	<100 ufc/gr.

ALLERGENI

Può contenere derivati del latte e della soia