



CASANOVA HNOS, S.A.

SCHEDA 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, scottinate sgrassate e rifiilate, 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
Numeri 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.	
Carbohidrati	13g.	
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
- Listeria monocitogenes Assente in 25g.
- Escherichia coli Assente.
- Clostridi Solfito Riduttori <100 ufc/gr.

ALLERGENI

Può contenere derivati del latte e della soia