



Scheda tecnica di prodotto alimentare Würstel di puro suino 250 g - 3 pezzi

Definizione merceologica:	Würstel senza pelle
Codice INTRA:	16010099
Conservazione:	tra +2 e +4°C
Ingredienti:	carne di suino* 76%, acqua, amido modificato, amidi, sale, aromi naturali, aroma di affumicatura, antiossidanti (ascorbato di sodio), conservanti (sodio nitrito). *: origine UE
Prodotto e confezionato per:	Orobica Food srl - Via della Castrina, 1 - loc. Passerera 24060 Chiuduno (BG)
Paese di ultima trasformazione:	Italia (UE)
Norme di riferimento:	- Regolamenti CE: 852/2004, 853/2004, 1169/2011; - D. Lgs.: 178/2002, 45/2017;
Peso netto:	250 g
Da consumarsi pref. entro:	- 150 gg dalla data di produzione (confezione integra) - entro n. 01 giorno dall'apertura
Consigli per il consumo:	il prodotto può essere consumato tal quale o eventualmente cotto a proprio piacimento
Descrizione processo produttivo:	selezione della materia prima macinatura impastatura emulsionatura insaccatura affumicatura cottura (temperatura a cuore > di +80 °C) raffreddamento pelatura confezionamento pastorizzazione (temperatura a cuore > di +70 °C) imballaggio
Valori nutrizionali per 100g:	valore energetico: 1067,6 kJ - 255 kcal grassi: 20,6 g di cui acidi grassi saturi: 9,8 g - carboidrati: 4,6 g di cui zuccheri: 0,7 g - proteine: 12,9 g - sale: 2,7 g

Caratteristiche microbiologiche:	Parametro	Risultato
	Conta mesofila tot. Aer.	<1000 UFC/g
	Coliformi tot.	<10 UFC/g
	Escherichia coli	<10 UFC/g
	Staphylococcus aureus	<10 UFC/g
	Clostridi Solfitoriduttori	<10 UFC/g
	Salmonella	assente in 25g
	Muffe e lieviti	<10 UFC/g
	Listeria Monocytogenes	assente in 25g

Caratteristiche organolettiche:	aspetto:	colore rosa esterno e rosa chiaro interno
	consistenza:	sodo
	odore:	odori poco accentuati
	sapore:	di carne suina leggermente aromatizzata

Codice EAN: 8 065746 650063

Unità minima di vendita: confezione da 250 g (3 pezzi)

Caratteristiche singolo pezzo:	aspetto esteriore:	cilindro con estremità arrotondate
	misure:	lunghezza 155 mm - diametro 26 mm

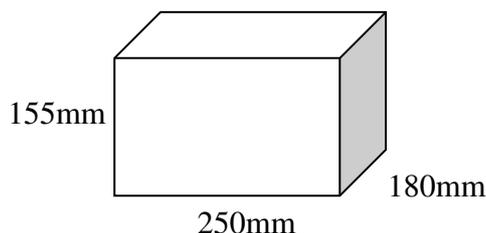
Tipo di confezione: doppio film plastico termosaldato per alimenti, conforme alla legislazione UE (Reg. n. 1935/2004, Reg. n. 2023/2006, Reg. n. 450/2009, Reg. n. 10/2011, Reg. n. 1381/2019, Reg. n. 1245/2020) e alla legislazione nazionale di recepimento D.M. n. 174/2008.

Formato della confezione: mm 100x195, 26 h

Tipo di imballo: cartone

Contenuto per cartone: 4,5 kg - 18 confezioni

Dimensioni del cartone:



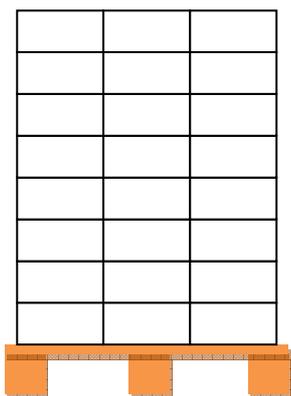
Cartoni per bancale: 144

Altezza massima bancale: 140 cm (bancale compreso)

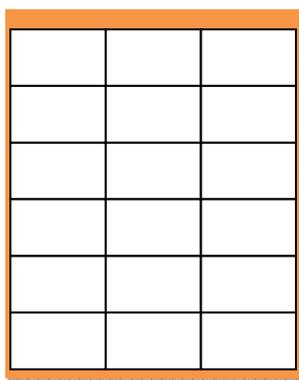
Numero di strati per bancale: 8 (18 cartoni a strato)

Composizione bancale (EPAL):

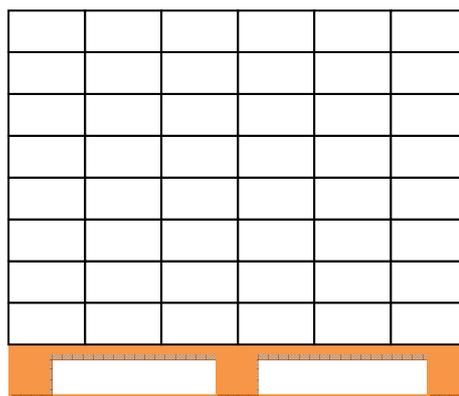
Di fronte (lato corto)



Da sopra



Di lato (lato lungo)



	presenza	assenza
OGM:	-	X
Polifosfati aggiunti	-	X

Allergeni nel prodotto:		presenza	assenza
01	Cereali contenenti GLUTINE	-	X
02	CROSTACEI e prodotti derivati	-	X
03	UOVA e prodotti derivati	-	X
04	PESCE e prodotti derivati	-	X
05	ARACHIDI e prodotti derivati	-	X
06	SOIA e prodotti derivati	-	X
07	LATTE e prodotti derivati	-	X
08	FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati	-	X
09	SEDANO e prodotti derivati	-	X
10	SENAPE e prodotti derivati	-	X
11	Semi di SESAMO e prodotti derivati	-	X
12	ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	-	X
13	LUPINO e prodotti derivati	-	X
14	MOLLUSCHI e prodotti derivati	-	X

Allergeni nello stabilimento:		presenza	possibilità di cross contamination
01	Cereali contenenti GLUTINE	SI	NO
02	CROSTACEI e prodotti derivati	NO	NO
03	UOVA e prodotti derivati	NO	NO
04	PESCE e prodotti derivati	NO	NO
05	ARACHIDI e prodotti derivati	NO	NO
06	SOIA e prodotti derivati	NO	NO
07	LATTE e prodotti derivati	NO	NO
08	FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati	NO	NO
09	SEDANO e prodotti derivati	NO	NO
10	SENAPE e prodotti derivati	NO	NO
11	Semi di SESAMO e prodotti derivati	NO	NO
12	ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	NO	NO
13	LUPINO e prodotti derivati	NO	NO
14	MOLLUSCHI e prodotti derivati	NO	NO