

|                                                                                 |                                                                                                                   |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b></p> <p align="center"><b>"Porchetta arrosto" ORO4FOOD</b></p> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b></p> <p>Porchetta arrosto</p> <p><b>CODICE PRODOTTO</b></p> <p>070710OR</p> <p><b>PROCESSO PRODUTTIVO</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| <p>La carne viene siringata con la salamoia, contenente ingredienti e additivi, e successivamente sottoposta a massaggio in zangola. Conclusa questa fase, il prodotto viene speziato a mano e insaccato in apposito involuoco, quindi posizionato su carrelli predisposti per l'inserimento in forno. Al termine della cottura, il prodotto viene messo in cella di raffreddamento per essere poi confezionato in sottovuoto e pastorizzato.</p> |                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                    |

|                                 |                                                                                            |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b> | Confezionato sottovuoto a metà - Peso medio: ca. 4,5 kg                                    |
| <b>IMBALLAGGIO</b>              | Primario: sacco plastico trasparente multistrato con etichetta con codifica di lotto e TMC |
|                                 | Secondario: 2 pezzi x cartone                                                              |
| <b>PALLETTIZZAZIONE</b>         | Unità di vendita: Cartone                                                                  |
|                                 | Unità logistica: 30 colli - 5 colli per strato x 6 strati .Dimensioni pallet 120x80x20h    |

|                                          |                                 |
|------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> | <b>TEMPERATURA DI TRASPORTO</b> |
| 90 gg. a +2/4 °C                         | Max +4°C                        |
| <b>CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA</b>     | Middles di suino                |

|                      |                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>INGREDIENTI</b>   | Carne di suino, amido, aromi, sale, destrosio, vino bianco, gelificante: E407, miscela di spezie e piante aromatiche in proporzione variabile (pepe, rosmarino), antiossidante: E316, conservante E250. |
| <b>CARNE ORIGINE</b> | UE                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                   |                                          |          |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------|
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b><br>(Valori di riferimento) | Carica batterica mesofila totale (ufc/g) | < 50.000 |
|                                                                   | Enterobacteriaceae (ufc/g)               | < 10     |
|                                                                   | E. coli (ufc/g)                          | < 10     |
|                                                                   | Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g) | < 100    |
|                                                                   | Salmonella spp. / 25 g                   | Assente  |
|                                                                   | Listeria monocytogenes / 25 g            | Assente  |
|                                                                   |                                          |          |

|                                                                        |                     |           |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|
| <b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI</b><br>(Valori di riferimento su 100g) | Energia (kcal / kJ) | 187 / 777 |
|                                                                        | Grassi (g)          | 13,7      |
|                                                                        | di cui saturi (g)   | 5,5       |
|                                                                        | Carboidrati (g)     | 3,0       |
|                                                                        | di cui zuccheri (g) | 1,6       |
|                                                                        | Proteine (g)        | 12,9      |
|                                                                        | Sale (g)            | 2,10      |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ALLERGENI</b> | Il prodotto NON contiene allergeni (come GLUTINE e LATTOSIO) indicati nel Reg. UE 1169/2011, relativamente agli allergeni alimentari. I SOLFITI sono presenti nel vino utilizzato come ingrediente, ma non permangono nel prodotto finito in misura tale da essere considerati un allergene (<10mg/kg). |
| <b>OGM</b>       | La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da Organismi geneticamente modificati, in conformità ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003                                                                                                                                |

|                                  |                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SITO PRODUTTIVO</b>           | Via Capuana, 44 - Barlassina (MB)                                                                                                                                                        |
| <b>IDENTIFICAZIONE SANITARIA</b> | Bollo CE IT 679 L                                                                                                                                                                        |
| <b>CONTATTI</b>                  | Tel. +39 0362 560584 Fax +39 0362 557309 <a href="http://www.mottabarlassina.it">www.mottabarlassina.it</a> <a href="mailto:mottasrl@mottabarlassina.it">mottasrl@mottabarlassina.it</a> |

|                       |  |                        |
|-----------------------|--|------------------------|
| <b>REDATTO DA:</b>    |  | <b>AUTORIZZATO DA:</b> |
| Assicurazione Qualità |  | Direzione              |