



Salumificio Sant'Orso srl

Via l. da Vinci 18/20

36030 Caltrano (Vi)

CE IT Q0R79 ULSS 7 PEDEMONTANA

Prodotto	Porchetta Romana 1/2 Sv
Versione	11.0
Data	Gennaio 2021
Responsabile	Paolo Stiffan

CODICE ARTICOLO: 700127

BARCODE EAN: 2221007

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024919

PORCHETTA ROMANA 1/2 SV

Tipologia	Colore rosato, sapore delicato, odore leggero poco speziato, la Porchetta Romana si presenta ad un solo filone per una pezzatura più gestibile. Aromatizzata e cotta come tradizione vuole, è ottima da affettare e servire come antipasto, o da utilizzare per farcire panini, tramezzini, bruschette e pizze.
Pezzatura	3,000 kg c.a.
Conservazione	0°C / + 4°C
Shelf life	120 gg
Confezione	Confezionato sottovuoto



SACCHETTO 7- RACCOLTA PLASTICA
Verifica le disposizioni del tuo Comune.

PANCETTA E LOMBO DI SUINO COTTI E AFFUMICATI

INGREDIENTI:

Pancetta e filone di suino (origine UE), acqua, sale. Regolatori di acidità: E262, E331. Fibra vegetale. Aromi. Antiossidanti: E301, E316. Conservante: E250.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	rosato
Odore	delicato e un poco speziato
Sapore	delicato
Aspetto	invitante

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	68
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	3.37

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	643
Energia Kcal	154
Grassi	7.8
di cui Saturi	2.95
Carboidrati	< 0.50
di cui zuccheri	< 0.50
Proteine	20.61
Sale	2.2

IMBALLO: 9000000000041

Peso medio per pezzo kg	3
Pezzi per scatola	3
Peso per scatola kg	9
Cartoni per strato	6
Strat per pallet	7
Cartoni per pallet	42
Dimensioni Scatola	50x30x14

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:
Refrigerato 0°C/+ 4° C

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11