

**PORCHETTA TREVIGIANA AL NATURALE
“LA TRADIZIONE VENETA”**

1.DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Le cosce di maiale vengono disossate, salate e condite con piante aromatiche e spezie. La porchetta viene legata con spago, cotta al forno e dopo il confezionamento pastorizzato. Il prodotto viene venduto intero o tagliato a metà (1/2) o a quarti (1/4) confezionato sottovuoto in sacchetto di materiale plastico. Per la spedizione, il prodotto viene imballato in scatola di cartone.

Stabilimento di produzione: Approval number IT 1595L CE



2.INGREDIENTI

Coscia di suino, sale, piante aromatiche, spezie, aglio.

Origine della carne suina: UE

Senza glutine, conservanti, glutammato monosodico, latte e derivati del latte, polifosfati aggiunti.

LOTTO IDENTIFICATIVO: apposto su ogni confezione, sul cartone di imballaggio e sul documento di trasporto.

3. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE e SHELF-LIFE

Codice / nome prodotto	Codice EAN 13	Codice EAN128	Codice INTRASTAT	Peso kg	Temperatura conservazione	Shelf-life	Vita residua alla consegna
510/23 - Porchetta trevigiana al naturale intera	608270	98023696000163	16024290	~ 9	da +1°C a +4°C	Da consumare entro 60 giorni dalla data di produzione	45 giorni
510/2 - Porchetta trevigiana al naturale – (1/2)	608270	98023696612585		~ 4,			
510/9 - Porchetta trevigiana al naturale – (1/4)	608270	98023696000378		~ 2,3			
Shelf-life secondaria: Il prodotto una volta sconfezionato, va conservato ad una temperatura da +1°C a +4°C protetto da una pellicola alimentare e consumato entro 5 giorni.							

4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**PORCHETTA TREVIGIANA AL NATURALE
“LA TRADIZIONE VENETA”**

Colore: cotenna marrone, carne rosata
Aroma: caratteristico della carne suina cotta al forno
Sapore: caratteristico della carne suina speziata cotta in forno.
Consistenza: dopo affettamento, carne calda e compatta

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CHIMICO FISICHE

Parametri microbiologici	Unità di misura	Valore Guida	Limite
Carica mesofila totale	UFC/g	< 100.000	500.000
Enterobatteri	UFC/g	< 10	100
E. coli	UFC/g	< 10	10
Stafilococchi coag.pos.	UFC/g	<10	100
Salmonella spp	/25g	assente	assente
Listeria monocytogenes	/25g	assente	assente
Parametri chimico-fisici			
Attività dell'acqua (Aw)	> 0,98	pH	6,1

6. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	kJ 844 kcal 202
Grassi	g 12
di cui acidi grassi saturi	g 5,2
Carboidrati	g 0,5
di cui zuccheri	g 0,5
Proteine	g 23
Sale	g 1,9

7. IMBALLAGGIO PRIMARIO / SECONDARIO / PALLETTIZZAZIONE

Codice / nome prodotto	Materiale confezionamento (buste)	Imballaggio secondario (Scatola cartone – peso 500g)	N° pezzi per cartone	N° strati / N° cartoni per strato	N° cartoni per pallet
510/23 - Porchetta trevigiana al naturale intera	OPA15+LDPE	Dimensioni: (LxHxP): 34x22,5x27	1	6 STRATI / 9 CT	54
510/2 - Porchetta trevigiana al naturale – 1/2		Dimensioni: (LxHxP): 60x24x40	5	6 STRATI / 4 CT /	24
510/9 - Porchetta trevigiana al naturale – 1/4		Dimensioni: (LxHxP): 34x22,5x27	4	6 STRATI / 9 CT	54

Il materiale di imballaggio primario utilizzato è idoneo al contatto con alimenti carnei e conforme alla normativa vigente (Reg CE 1935/2004 – Reg UE 10/2011 – D.M. 21/03/1973 e successive modifiche).

**PORCHETTA TREVIGIANA AL NATURALE
“LA TRADIZIONE VENETA”**

8. ALLERGENI (Allegato II del Reg UE n. 1169/2011)

Lista allergeni	Presenza nel prodotto		Nome ingrediente e natura/funzione*	Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata**	
	SI	NO		SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Uova e prodotti a base di uova		X			X
Pesce e prodotti a base di pesce		X			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X			X
Soia e prodotti a base di soia		X			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X			X
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati		X			X
Sedano e prodotti a base di sedano		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X			X

Note: * natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

** Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination.

Emissione: Responsabile HACCP	Approvazione: Direzione
AGOSTINI Elio	AGOSTINI Elio

Data stampa:.....