


	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 1 di 2	
	CROSTINO DI FILIERA DI SAN PATRIGNANO - 180 g	Cod: 11CRO180	
		REV 0	12/04/21

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CROSTINO DI FILIERA DI SAN PATRIGNANO 180g
MARCHIO	San Patrignano
CODICE ARTICOLO	11CRO180
DENOMINAZIONE LEGALE	Condimento a base di carne e frattaglie di suino italiano confezionato in vasetto.
DESCRIZIONE	Condimento a lunga conservazione a base di carne e frattaglie di suino italiano allevato nell'allevamento di San Patrignano.
CODICE EAN	8022467110377

UNITA' DI VENDITA	Articolo a peso fisso. Un vasetto pesa 180 g €.
CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA	Vasetto in vetro con capsula Dimensioni indicative vasetto: Diam. 6,6 X H 8,5
IMBALLO DI VENDITA	Cartone SCATOLONE/ PAP20): contiene n. 12 vasetti. Dimensioni Cartone (cm): Lung.20,5 x Larg.13,6 x H18,5 <u>GTIN14</u> : 18022467110374
PALLET	Numero Cartoni per Pallet: nr. 105 Numero Cartoni per strato: nr. 21 Numero Strati: nr. 5

SHELF LIFE (TMC)	36 mesi (dal confezionamento)
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA	24 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo asciutto. Dopo l'apertura tenere in frigo e consumare entro 4-6 giorni.
PRODUTTORE E CONFEZIONATORE	"San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale" Via San Patrignano, 53 – 47853 - Coriano (RN) – ITALY
APPROVAL NUMBER	

INGREDIENTI	Fegato di suino (28%), carne di suino (18%), cuori di suino (10%), polmoni di suino (10%), milza di suino (7,2%), vino liquoroso Porto (solfiti), cipolla, sedano , carota, acciuغه , capperi, cognac (alcol idrato, aromi, colorante: E150d), vino Aulente Rubicone rosso IGT (solfiti), olio extravergine di oliva, sale, alloro, pepe, timo, olio di semi di girasole.
ORIGINE CARNE:	ITALIA - Suini selezionati all'interno del nostro allevamento di San Patrignano.
ALTRE INFORMAZIONI:	Contiene solfiti.

STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
	<p><i>Le carni dei nostri suini sono saporite, morbide e compatte. Sono nati e curati dai nostri ragazzi a San Patrignano, in un ambiente sano e incontaminato. L'alimentazione naturale con mangimi privi di "OGM" e la lavorazione artigianale, con metodi antichi e senza l'aggiunta di additivi e zuccheri, garantiscono il gusto unico e autentico di una volta. L'aspetto del crostino è tipico bucherellato, colore marrone chiaro con strato di olio extra vergine d'oliva in superficie, consistenza cremosa, odore e sapore tipico della carne e delle frattaglie. Tra gli ingredienti possiamo notare che utilizziamo cuori, polmone ma soprattutto ritagli di spalla, coppa e costine, senza dimenticare l'utilizzo del nostro vino Sangiovese Aulente.</i></p>

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 2 di 2	
	CROSTINO DI FILIERA DI SAN PATRIGNANO - 180 g	Cod: 11CRO180	
		REV 0	12/04/21

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE	
PARAMETRO	VALORE GUIDA
pH	> 4,6
Anerobi solfito riduttori	<10 ufc/g
Clostridium perfringens	<10 ufc/g
Prova stabilità 37°C	Negativa

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
PARAMETRO	VALORE MEDIO su 100g di prodotto
Valore energetico (kJ)	984
Valore energetico (kcal)	237
Grassi totali (g)	18
di cui acidi grassi saturi (g)	3,9
Carboidrati (g)	1,3
di cui zuccheri (g)	1,1
Proteine (g)	18
Sale (g)	1,0

ALLERGENI		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	Si	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	Si	SI
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO ₂	Si	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

O.G.M.: La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.
RADIAZIONI IONIZZANTI: Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
RESIDUI PRESIDI SANITARI: Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
INFESTANTI E LORO RESIDUI: Assenti
CONTAMINANTI CHIMICI: Conforme al Regolamento 1881/06/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
DESTINAZIONE D'USO: Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti presenti nella tabella sopra riportata.