

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 1 di 2	
	STINCO SUINO COTTO SAN PATRIGNANO – 550 g	Cod: 11STINCO	
		REV 0	21/05/21

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	STINCO DI SPALLA DI SUINO
MARCHIO	San Patrignano
CODICE ARTICOLO	11STINCO
DENOMINAZIONE LEGALE	Stinco di spalla di suino cotto
DESCRIZIONE	Prodotto precotto di puro suino (stinco di spalla suina fresco con osso), sottoposto ad un processo di sterilizzazione in buste sottovuoto, eventualmente poste in astucci di cartone.
CODICE EAN	8022467110414

UNITA' DI VENDITA	Articolo a peso fisso. 550g €. (Il peso è da considerarsi comprensivo del brodo di cottura)
CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA	Busta C/PP90 raccolta plastica, astuccio esterno carta PAP21 Dimensioni astuccio: Dim cm.. 23x9.5x9.5
IMBALLO DI VENDITA	Cartone: PAP21/ RACCOLTA CARTA): contiene n.12 astucci Dimensioni Cartone (cm): Lung.38,5x30x24 GTIN14: 18022467110411
PALLET	Numero Cartoni per Pallet: 32 Numero Cartoni per strato: 8 Numero Strati: 4

SHELF LIFE (TMC)	24 mesi
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA	16 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Dopo l'apertura tenere in frigo e consumare entro 3 giorni.
PRODUTTORE E CONFEZIONATORE	Prodotto e confezionato per conto di SanPatrignano Società Agricola Cooperativa Sociale Via San Patrignano, 53 – 47853 Coriano (RN) – Italy - Da Salumificio Mec Palmieri S.p.A. - Via Canaletto 16/A - 41030 S. Prospero (MO).
APPROVAL NUMBER	IT226LCE

INGREDIENTI	Stinco suino, sale, spezie ed erbe aromatiche, aromi naturali.
ORIGINE CARNE:	CARNI: ITALIA - San Patrignano
ALTRE INFORMAZIONI:	Senza Glutine

STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
	<p>Stinco di suino fresco zangolato con aromi naturali e spezie, confezionato sottovuoto in buste di poliaccoppiato di alluminio, sterilizzato in autoclave alla temperatura di 121°C fino al raggiungimento, al cuore del prodotto, del valore di F0 ≥3. Questo processo di stabilizzazione microbiologica è stato validato, mediante analisi di laboratorio, al fine di assicurare una vita tecnica totale del prodotto fino a 36 mesi.</p> <p>Odore: profumo avvolgente ed invitante, non eccessivamente aromatizzato.</p> <p>Sapore: delicato non speziato.</p> <p>Consistenza: compatto, morbido alla masticazione.</p>

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 2 di 2	
	STINCO SUINO COTTO SAN PATRIGNANO – 550 g	Cod: 11STINCO	
		REV 0	21/05/21

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE	
PARAMETRO	VALORE GUIDA
Carica microbica totale	<10 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	<10 ufc/g
Carica microbica totale anaerobia	<10 ufc/g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
PARAMETRO	VALORE MEDIO su 100g di prodotto
Valore energetico (kJ)	687
Valore energetico (kcal)	164
Grassi totali (g)	8,0
di cui acidi grassi saturi (g)	2,7
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	23
Sale (g)	1,7

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	No	No
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	No	No
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	No	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: Togliere la busta dalla confezione in cartone. Al forno: togliere il prodotto dalla busta e riporlo con il suo contenuto in una casseruola, metterlo nel forno preriscaldato a 180/190°C, possibilmente con ventilazione per 30 minuti. Consigliamo di rivoltarlo a meta del tempo. In micro-onde: togliere il prodotto dalla busta, riporlo con tutto il suo contenuto in una apposita casseruola, metterlo nel microonde per circa 10 minuti al massimo della potenza. Consigliamo di rivoltarlo a meta del tempo. Non vi sono particolari restrizioni per categorie di consumatori