



Documento: Scheda tecnica

Oggetto: TRANCIO DI PORCHETTA DI ARICCIA IGP S.V.

Stabilimento di produzione: Bolli CEE 1697/L

EMESSO IL 14/01/05

pag. 1 di 1

cod.art 1033

cod. EAN 2-289345

Rev. 1

Ingredienti Carne di suino, sale marino, pepe nero, aglio, rosmarino

Materia prima Suini di provenienza comunitaria

Processo produttivo
Selezione della materia prima
Disosso e sezionamento
Aggiunta condimenti
legatura a mano con spago alimentare
Confezionamento ed etichettatura
stoccaggio in cella frigo per la spedizione

Peso medio prodotto finito
confezione da Kg. 4,0/5,0

imballi per cartone n. 2

Caratteristiche organolettiche
Colore tipico del prodotto
Odore caratteristico del prodotto con sentore di spezie
Sapore caratteristico del prodotto leggermente speziato

<u>Caratteristiche microbiologiche</u>	METODO	LIM.MIN	LIM.MAX	VAL.GUIDA
ESCHERICHIA COLI	AFNOR BIO 12/5-01/99	500	5000	
STAFFILOCOCCO COAGULASI+	ISO 6888-1:1999			<100
SALMONELLA	ISO 6579:1993		ASSENTE	

Modalità di conservazione
Conservare a T < + 2°C. giorni conservazione dalla produzione: 60

Modalità di imballaggio
Cartone da 400x300x190
Peso lordo cartone gr. 4500/5500
Cartoni per pallet max 64 (base 8 x 8)
Dimensioni massimo ingombro pallet 80x120x1000