

## Scheda Tecnica di prodotto

### FIORE DI SGAMBATO al pepe trancio - sottovuoto



#### Dati generali

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Denominazione Commerciale</b> | Fiore di Sgambato al Pepe - trancio sottovuoto  |
| <b>Denominazione legale</b>      | coscia di suino stagionata - sottovuoto   |
| <b>Origine della carne</b>       | Comunità Europea  |
| <b>Codice EAN</b>                | 2218592   |
| <b>Codice Articolo</b>           | Prfiot  |
| <b>Peso medio per pezzo</b>      | 0,8 kg  |
| <b>Larghezza</b>                 | 80 mm   |
| <b>Lunghezza</b>                 | 100 mm  |
| <b>Altezza</b>                   | 75 mm   |
| <b>Stagionatura</b>              | 10 mesi minimo  |
| <b>Modalità di Conservazione</b> | Conservare in ambiente fresco e asciutto max +25°C.<br>Conservare in frigorifero dopo l'apertura. |
| <b>Shelf life</b>                | 3 mesi dal confezionamento (in condizioni ottimali di conservazione)                              |

#### Destinazione e modalità d'uso

##### Destinazione e modalità d'uso

Alimento destinato a consumatori di qualsiasi fascia di età. Non compreso nelle categorie degli alimenti destinati a lattanti o dietetici per fini medici speciali. Da consumarsi tal quale o in preparazioni gastronomiche.

#### Caratteristiche Organolettiche

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Aspetto</b>     | Salume tipico in un'unica pezzatura con cotenna, di giusta salatura e concia tipica toscana |
| <b>Colore</b>      | Roseo   |
| <b>Consistenza</b> | Sua propria, con la caratteristica fetta compatta   |
| <b>Sapore</b>      | Deciso, di facile digeribilità  |

#### Ingredienti

Coscia di suino, sale, aromi, spezie. Conservanti: E252, E250.

## Allergeni

| Allergene  | Presenza | Origine | Assenza |
|--|----------|---------|---------|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati                                 |          |         | X       |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei   |          |         | X       |
| Uova e prodotti a base di uova   |          |         | X       |
| Pesce e prodotti a base di pesce   |          |         | X       |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi   |          |         | X       |
| Soia e prodotti a base di soia   |          |         | X       |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)  |          |         | X       |
| Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati |          |         | X       |
| Sedano e prodotti a base di sedano   |          |         | X       |
| Senape e prodotti a base di senape   |          |         | X       |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo   |          |         | X       |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO2   |          |         | X       |
| Lupino e prodotti a base di lupini   |          |         | X       |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi   |          |         | X       |

## Valori Nutrizionali Medi per 100 g. di Prodotto

| Nutriente                  | Valore | U.M. |
|----------------------------|--------|------|
| Energia                    | 1164   | kJ   |
| Energia                    | 279    | kcal |
| Grassi                     | 17,5   | g    |
| di cui acidi grassi saturi | 6,26   | g    |
| Carboidrati                | 0,0    | g    |
| di cui zuccheri            | 0,0    | g    |
| Proteine                   | 30,4   | g    |
| Sale                       | 5,9    | g    |

## Controlli

**Controllo contaminanti chimici (Pb, Cd, Diossine e PCB)**      Conforme al Reg. (UE) 1881/2006 e s.m.i

**Controllo residui farmacologici**      Conforme al Reg. (UE) 37/2010 e s.m.i.

**Controllo residuo fitosanitari**      Conforme al Reg. (UE) 396/2005 e s.m.i.

## Caratteristiche Microbiologiche

| Parametri              | Limiti             | Metodi                                   |
|------------------------|--------------------|--|
| E.Coli                 | <100 Ufc/g         | ISO 16649-2:2001                         |
| Staphylococcus aureus  | <100 Ufc/g         | UNI EN ISO 6888-1:2018 / ISO 6888-2:2021 |
| Salmonella spp.        | Non rilevabile/25g | UNI EN ISO 6579-1:2020                   |
| Listeria monocytogenes | <100 UFC/g         | UNI EN ISO 11290-1:2017                  |

## Profilo Chimico

| Parametro | Valore |
|-----------|--------|
| pH        | 6      |
| Aw        | <0,92  |



## Scheda Tecnica di prodotto

### FIORE DI SGAMBATO al pepe trancio - sottovuoto

MG 07 rev.1 del 01/08/2017  
Rev. 3 del 07/01/2022

## Dati Logistici

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Imballaggio Primario         | Film ad alta termoretraibilità per sottovuoto |
| Imballaggio Secondario       | Cartone                                       |
| Pezzi per cartone            | 16  |
| Misure Cartone in mm (BxHxP) | 390x225x290                                   |
| Peso Lordo Medio a Cartone   | 13.34 kg                                      |
| Tara cartone                 | 520 g +/-8%                                   |
| Numero cartoni/strato        | 8   |
| Numero strati/pallet         | 4   |
| Numero cartoni /pallet       | 32  |
| Tipo di Pallet               | EPAL 1200X800 mm, peso 22 kg circa            |
| Protezione pallet            | Film estensibile in plastica                  |

## Disposizioni di Legge

|               |  |
|---------------|--|
| HACCP         | Conforme al Reg. CE n° 852 - 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni                   |
| Tracciabilità | Conforme al Reg. CE n° 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni                         |
| OGM           | L'azienda non utilizza ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati |

## Certificazioni e Autorizzazioni

|           |            |
|-----------|------------|
| Bollo CEE | IT 1184/LP |
| Standard  | BRC/IFS    |