

 Partner del vostro successo	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 11/2017												
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Lombata di maialino cotta a bassa temperatura in confit														
CODICE PRODOTTO:	12352962														
CODICE ARTICOLO CODICE EAN	12352962 3220440152108														
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	FR 56.151.001 CE														
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Lombata di maialino intera cotta a bassa temperatura in grasso di suino. In bella crosta croccante grazie alla cottura in grasso (confisage)														
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Lombata di maialino da latte trattata con sale, cotta in grasso di suino, congelata														
INGREDIENTI:	<p>Ingredienti: Lombata di maialino da latte disossata (con cotenna) 79% minimo, grasso raffinato di suino 7% minimo (contiene antiossidanti: estratti ricchi di tocoferolo), acqua, fecola di patate, destrosio, sale, fibra di frumento.</p> <p>Prodotto in uno stabilimento che può manipolare i seguenti ingredienti: glutine, latte, uova, sedano, soia, senape, frutta a guscio, pesce, crostacei, molluschi.</p>														
ORIGINE:	Francia														
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	<p>Grado di lavorazione: Cotto</p> <p>Modalità di rinvenimento / Preparazione: Far rinvenire per 24h in cella frigorifera a +4°C, rimuovere dalla confezione e tagliare il prodotto a freddo. -In forno: Porre le fette su un piatto e aggiungere del grasso e della gelatina, coprire con un foglio di stagnola e riscaldare in forno a 150°C per 10/15 minuti. -In padella: Friggere rapidamente su ogni lato e riscaldare per 5 minuti in forno a 150°C. Nei 2 casi seguenti: rimuovere il prodotto dalla confezione dopo averlo riscaldato e lasciarlo riposare per 5 minuti prima di tagliare le fette: -Porre la confezione nel forno a vapore (100°C) per 35/40 minuti. -Porre la confezione a bagnomaria per 35/40 minuti.</p>														
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Allergeni</th> <th style="width: 10%;">SI/NO</th> <th style="width: 20%;">CROSS CONTAMINATION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">Sì</td> </tr> <tr> <td>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">Sì</td> </tr> <tr> <td>3. Uova e prodotti a base di uova</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">Sì</td> </tr> </tbody> </table>			Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	Sì	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	Sì	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	Sì
	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION												
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	Sì												
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	Sì												
3. Uova e prodotti a base di uova	NO	Sì													

	4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	Sì
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	Sì
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	Sì
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	Sì
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	Sì
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	Sì
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	Sì
	OGM - Il prodotto non consiste, non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati, secondo quanto definito nel Reg.1829/2003/CE e Reg.1830/2003/CE.		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	12 mesi		
UNITÀ DI BASE	Sacchetto da 1,1 kg		
NUMERO DI PEZZI	1 pezzo in un sacchetto		
CALIBRO	Porzione da 180g		
PESO NETTO UNITÀ DI BASE	1,1 kg		
CONFEZIONAMENTO A PESO VARIABILE	Sì		
PESO NETTO CARTONE:	3,3 kg (3 sacchetti da 1,1 kg)		
PESO LORDO CARTONE	3,724 kg circa		

IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone		1 cartone	1,1 kg		
	Strati		8 cartoni			
	Pallet	Altezza inferiore a 1,8m	104 cartoni	343,20 kg circa – peso variabile		n° 8 cartoni per strato, n° 13 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: Frequenza libera - Classificazione GEMRCN: Maiale o preparazione a base di maiale >70% Materie Prime Animali (MPA) e rapporto Proteine / Lipidi (P/L) >1 - Frequenza raccomandata da GEMRCN: Frequenza libera - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani, con consegna a domicilio e regolare le porzioni di conseguenza.					
	Valori nutrizionali medi			Per 100g		
	Energia			883 kJ / 212 kcal		
	Grassi			14,6g		
	di cui acidi grassi saturi			5,0g		
	Carboidrati			0,7g		
	di cui zuccheri			0,7g		
	Fibre			0,6g		
	Proteine			19,2g		
	Sale			1,25g		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER PORZIONE DA 100 g						
	Valori nutrizionali medi			Per 100g		
	Energia			883 kJ / 212 kcal		
	Grassi			14,6g		
	di cui acidi grassi saturi			5,0g		
Carboidrati			0,7g			

	di cui zuccheri	0,7g
	Fibre	0,6g
	Proteine	19,2g
	Sale	1,25g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L	1.3
	Potassio (mg/100g)	/
	Sodio (mg/100g)	500
	Acidi grassi trans (g/100g grassi)	/
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Prodotti cotti nella confezione di vendita (senza ulteriore manipolazione) da consumare tal quali o dopo riscaldamento Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni Davigel basati su raccomandazioni professionali. Nessun risultato dovrà eccedere i valori massimi di rifiuto (M) indicati. Le specifiche possono essere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e / o regolamentari		VALORI SUL PRODOTTO
	Microrganismi aerobi 30°C/g	m = 300 000 – M = 3 000 000 (valore di rifiuto)
	Enterobatteri /g	m = 1 000 – M = 10 000 (valore di rifiuto)
	Escherichia coli/g	m = 10 – M = 100 (valore di rifiuto)
	Salmonella spp	Assente/25g
	Listeria monocytogenes	Assente/25g Per prodotti surgelati e per prodotti refrigerati al termine della durata di vita, il criterio per Listeria è: M < 100/g (valore di rifiuto)
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	m = 100 – M = 1 000; (valore di rifiuto)
Clostridium perfringens/g	m = 100 – M = 1 000; (valore di rifiuto)	
Interpretazione secondo il piano a 3 o 2 classi a seconda del microrganismo.		
IMMAGINE:		

