



Scheda Tecnica

Ed./Rev. 01/00
del 24/11/2023

Pag. 1 di 1

<i>DESCRIZIONE</i>		
Denominazione di vendita	SUINO PUNTINE DI ROSTICCIANA ITALIA 0.6/1.0 KG CONG	
Descrizione prodotto	Taglio ottenuto dal sezionamento di arista di suino	
Codice articolo	4314P	
Ingredienti	Carne di suino (100%). Nessun altro ingrediente aggiunto.	
Stabilimento di produzione	Fredditalia International SpA - IT 2256 CE	
Peso medio pezzo	0.6/1.0 kg	
Peso medio confezione	0.6/1.0 kg	
Peso medio cartone	15 kg	
Condizionamento	Prodotto sottovuoto	
Rintracciabilità e Origine (Reg. CE n. 178/02 e Reg. UE n. 1379/13)	Tutte le informazioni relative alla rintracciabilità e all'origine della carne sono riportate in etichetta	
<i>PALLETTIZZAZIONE</i>		
Imballo primario	Film ad uso alimentare termoretraibile	
Imballo secondario	Cartone (cm 55 x cm 35 x cm 14)	
N. pezzi per confezione	3	
N. confezioni per cartone	3	
N. cartoni per bancale	32 (4 cartoni per 8 strati)	
Tipo bancale	Europallet	
Dimensioni bancale	Cm 80 x cm 120 x cm 15	
<i>IMBALLI E SMALTIMENTO*</i>		
Imballo primario	<input type="checkbox"/> PET 1 <input type="checkbox"/> HDPE 2 <input type="checkbox"/> PVC 3 <input type="checkbox"/> LPDE 4 <input type="checkbox"/> PP 5 <input type="checkbox"/> PS 6 <input checked="" type="checkbox"/> ALTRA 7	RACCOLTA PLASTICA
Imballo secondario	<input checked="" type="checkbox"/> PAP 20 <input type="checkbox"/> PAP 21 <input type="checkbox"/> PAP 22	RACCOLTA CARTA
* verificare sempre le disposizioni del comune di residenza		
<i>CARATTERISTICHE PRODOTTO</i>		
Parametri microbiologici e chimico-fisici	La rispondenza ai requisiti di legge delle materie prime impiegate e dei prodotti finiti, oggetto di controllo da parte dell'Attività Ufficiale di Vigilanza, è riportata nei rapporti di prova relativi alle analisi effettuate in conformità al nostro sistema di autocontrollo e disponibili in azienda per eventuali riscontri.	
Allergeni (+) = presenza; (-) = assenza	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorosan o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	(-)
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	(-)
	Uova e prodotti a base di uova	(-)
	Pesce e prodotti a base di pesce	(-)
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	(-)
	Soia e prodotti a base di soia	(-)
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	(-)
	Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	(-)
	Sedano e prodotti a base di sedano	(-)
	Senape e prodotti a base di senape	(-)
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	(-)
Lupini e prodotti a base di lupini	(-)	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	(-)	
<i>CONSERVAZIONE ED UTILIZZO</i>		
Modalità di conservazione	Conservare tra -15°C e -18°C	
Conservabilità	18 mesi dalla data di produzione. La data di scadenza per ciascun lotto/confezione è riportata in etichetta.	
Istruzioni per l'uso	Da consumarsi previa cottura. Prodotto sottovuoto non forare la confezione.	