TOMBINI LUCIO AZIENDA AGRICOLA CENTRO RACCOLTA CARNI DI SELVAGGINA LAVORAZIONE, TRASFORMAZIONE E VENDITA CARNI DI SELVAGGINA, BOVINE E OVINE	**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**	Data : 15-06-2024 Rev. N. 00

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	POLPA EXTRA DI CINGHIALE
DENOMINAZIONEDI VENDITA	CINGHIALE – POLPA EXTRA
Codifiche	02

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

Ingredienti:	CARNE DI CINGHIALE
Trattamenti subiti	ABBATTIMENTO DELLE TEMPERATURA TRAMITE SPECIFICA APPARECCHIATURA DEDICATA
Criteri microbiologici ufficiali Regolamento(CE) 2073/2005 e ss.mm.e ii.	Escherichia coli: < 50 x 10^1 ufc/g Salmonella spp: Non Rilevabile in 10 g Listeria monocytogenes: < 1 x 10^1 ufc/g Stafilococchi coagulasi positivi: < 1 x 10^1 ufc/g
Criteri chimici ufficiali	

MODALITÀ DI IMBALLAGGIO

Fase	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
Intermedia	Buste per sottovuoto	24X34 cm = 2,5 kg	TERMOSALDATURA SOTTOVUOTO
Finale	Cartone con 2 buste da 2,5 kg	320x240x130 mm	CHIUSURA CON NASTRO ADESIVO

SHELF LIFE

PRODOTTO CONGELATO	TEMPERATURA ≤ -18°C	Termine minimo di conservazione: 24 MESI

ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Reg 1169/2011.
Le etichette riportano: la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione e la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti con evidenza di eventuali allergeni presenti, le modalità di conservazione, Termine Minimo di Conservazione

DESTINAZIONE D'USO

Target	Genere di largo consumo;
Punti vendita	Distribuzione a: RISTORANTI, PIATTAFORME

TOMBINI LUCIO AZIENDA AGRICOLA CENTRO RACCOLTA CARNI DI SELVAGGINA LAVORAZIONE, TRASFORMAZIONE E VENDITA CARNI DI SELVAGGINA, BOVINE E OVINE	**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**	Data : 15-06-2024 Rev. N. 00

MODALITÀ DI UTILIZZO
• Conservare a temperatura non superiore a -18°C. • Una volta scongelato mantenere a temperatura 0°/ +4°C e consumare entro le 24 ore successive. • Non ricongelare. • Consumare previa cottura
CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE
Necessita di trasporto a temperatura controllata (≤ -18°C) per il rispetto della catena del freddo
VALORI NUTRIZIONALI ***(Valori medi da non considerare come standard fissi.)***

Valori per 100 g		
Valore energetico	132	Kcal
Valore energetico	558	KJ
Grassi	3.4	g
di cui Acidi grassi saturi	1,2	g
Carboidrati	0,0	g
di cui Zuccheri	0,0	g
Fibre	0,0	g
Proteine	25,4	g
Sale	0,05	g

Dichiarazione allergeni	**Presente**	**Possibile presenza**	**Assente**
1. Cereali contenenti glutine			**x**
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.			**x**
3. Uova e prodotti a base di uova.			**x**
4. Pesce e prodotti a base di pesce			**x**
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.			**x**
6. Soia e prodotti a base di soia			**x**
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			**x**
8. Frutta a guscio, mandorle nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati			**x**
9. Sedano e prodotti a base di sedano.			**x**
10. Senape e prodotti a base di senape.			**x**
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.			**x**
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l			**x**
13. Lupini e prodotti a base di lupini.			**x**
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.			**x**