

|   |                                |  |
|---|--------------------------------|--|
| S-COM-01<br>Ed. 13 del 01/10/2024   | <b>Scheda Tecnica Prodotto</b> | Stampa 08/03/2025<br>Ult.Modifica 08/03/2025 |
|  |                                | Pagina 1 di 4                                |

### 1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

|  |  |
|--|--|
| Marchio  |  |
| Denominazione  | PORCHETTA CON AROMI. Senza Glutine.  |
| Descrizione  | Pancetta di suino aromatizzata, inserita in budello sintetico e cotta al forno.  |
| Provenienza carne                                      | UE   |
| Processo produttivo                                    | Il prodotto viene portato a temperatura ideale per l'affettatura (tra 0/-5°C) e in seguito collocato nelle vaschette. Segue etichettatura con verifica d'idoneità del prodotto e della confezione. Ultime fasi, incartonamento e stoccaggio. |
| Tipo confezionamento                                   | Atmosfera Protettiva.  |
| Stagionatura   | //   |
| Shelf life sfuso (giorni)                              | //   |
| Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)    | 55 giorni dal confezionamento  |
| Modalità conservazione sfuso                           | //   |
| Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva | Temperatura di conservazione +2°/+4°C.   |
| Indicazioni per l'uso                                  | Tenere aperta la confezione per qualche minuto prima del consumo.  |
| OGM  | Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).  |
| Destinazione d'uso                                     | Tutti i consumatori.   |

|   |                                |  |
|---|--------------------------------|--|
| S-COM-01<br>Ed. 13 del 01/10/2024   | <b>Scheda Tecnica Prodotto</b> | Stampa 08/03/2025<br>Ult.Modifica 08/03/2025 |
|  |                                | Pagina 2 di 4                                |

| <i>Formato e peso medio</i> |   |               |                   |
|-----------------------------|---|---------------|-------------------|
| <i>Codice</i>               | <i>Descrizione</i>  | <i>EAN</i>    | <i>Peso Medio</i> |
| 6104                        | PORCHETTA ARROSTO 60 g AP tradizionale<br>RACCOLTA DIFFERENZIATA*<br>Confezione OTHER 7 PLASTICA<br>*segui le regole del tuo Comune | 8029964061041 | Kg 0,06           |
| 6111                        | PORCHETTA ARROSTO 80 g AP tradizionale<br>RACCOLTA DIFFERENZIATA*<br>Confezione OTHER 7 PLASTICA<br>*segui le regole del tuo Comune | 8029964061119 | Kg 0,08           |

| <i>Imballo</i> |                        |                  |                 |                         |                         |                            |
|----------------|------------------------|------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|
| <i>Codice</i>  | <i>Dimensioni (mm)</i> | <i>Tara (kg)</i> | <i>Pz X Imb</i> | <i>Imb X Strato Min</i> | <i>Imb X Strato Max</i> | <i>Strati per pallet .</i> |
| 6104           | 220x132x237            | 0,12             | 20              | 29                      | 29                      | 6                          |
| 6111           |                        |                  | 20              |                         |                         |                            |

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune  
 Cartone PAP 20  
 Pallet legno FOR 50  
 Film estensibile LDPE 4

| <i>Ingredienti</i>   |  |
|----------------------|--|
| <i>Materia Prima</i> | <i>Lista Ingredienti</i>   |
| PORCHETTA CON AROMI  | Carne di Suino - Sale - Destrosio - Gelificante: E407 - Aromi - Spezie - Antiossidante: E301 - Conservante: E250 Origine carne UE. |

|   |                         |  |
|---|-------------------------|--|
| S-COM-01<br>Ed. 13 del 01/10/2024   | Scheda Tecnica Prodotto | Stampa 08/03/2025<br>Ult.Modifica 08/03/2025 |
|  |                         | Pagina 3 di 4                                |

## 2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

| Caratteristiche sensoriali e organolettiche |             |
|---|-------------|
| Parametro                                   | Descrizione |
| Colore                                      | Rosato      |
| Sapore                                      | tipico      |
| Odore                                       | gradevole   |

| Caratteristiche nutrizionali |             |
|------------------------------|-------------|
| Parametro                    | Valori medi |
| Energia (Kj)                 | 907         |
| Energia (Kcal)               | 217         |
| Grassi (g/100g)              | 15          |
| Grassi Saturi (g/100g)       | 5           |
| Carboidrati (g/100g)         | 0,5         |
| Zuccheri (g/100g)            | 0,5         |
| Proteine (g/100g)            | 20          |
| Sale (g/100g)                | 2           |

| Caratteristiche chimico-fisiche |             |
|---------------------------------|-------------|
| Parametro                       | Valori medi |
| pH                              | 6           |
| aW                              | 0,96        |

| Criterio microbiologico di sicurezza alimentare |                |
|---|----------------|
| Parametro                                       | Valori medi    |
| <i>Escherichia coli</i> (Ufc/g)                 | <10            |
| <i>Staphylococ. coag. pos.</i> (Ufc/g)          | <100           |
| <i>Salmonella Ssp</i> (Ufc/25g)                 | Assente/absent |
| <i>Listeria Monocytogen.</i> (Ufc/25g)          | Assente/absent |

|   |                                |  |
|---|--------------------------------|--|
| S-COM-01<br>Ed. 13 del 01/10/2024   | <b>Scheda Tecnica Prodotto</b> | Stampa 08/03/2025<br>Ult.Modifica 08/03/2025 |
|  |                                | Pagina 4 di 4                                |

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

|    | Allergene Alimentare   | Presente | Assente | Cross contamination |
|----|--|----------|---------|---------------------|
| 1  | Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno   |          | X       |                     |
| 2  | Lupino e derivati  |          | X       |                     |
| 3  | Molluschi e/o derivati   |          | X       |                     |
| 4  | Crostacei e/o derivati   |          | X       |                     |
| 5  | Uova e/o derivati  |          | X       |                     |
| 6  | Pesce e/o derivati   |          | X       |                     |
| 7  | Arachide e/o derivati  |          | X       |                     |
| 8  | Soia e prodotti a base di soia   |          | X       |                     |
| 9  | Latte e/o derivati   |          | X       |                     |
| 10 | Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi |          | X       |                     |
| 11 | Sedano e derivati  |          | X       |                     |
| 12 | Senape e prodotti a base di senape   |          | X       |                     |
| 13 | Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero  |          | X       |                     |
| 14 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2   |          | X       |                     |

### 3 - Controlli, adempimenti e normative

|                                     |
|-------------------------------------|
| <i>Nr di Riconoscimento</i>         |
| IT 1810 L CE                        |
| <i>Accreditamenti e Certific.</i>   |
| IFS 8                               |
| <i>Verifica</i>                     |
| Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini |
| <i>Approva</i>                      |
| R.G.Q. - Bruno Montorsi             |