

Scheda tecnica

QM-FO 110 Valido dal: 30.12.14 pagina 1 di 3

1. Identità del produttore

Produttore: G. Pfitscher Srl
Sede legale: Via Roma 20
e sede di produzione 39014 Postal
Numero telefono: +39 0473 292358
Numero fax: +39 0473 291260
Indirizzo E-Mail: info@pfitscher.info

Certificazioni: IFS-Food

Dati bancari: IT 08 J 08112 58590 000301218336

Patita IVA: IT02526440215 Iscrizione registro imprese: BZ02526440215

Bollo CE: B2F5C CE

2. Identificazione del prodotto

Denominazione di vendita: Filone suino suino affumicate 1/2
Catogeria del prodotto: prodotto salmistrato, cotto e affumicato

Codice articolo: 1297

Peso netto (g): ca. 1800

Egalizzato:

Condizioni di trasporto: Il trasporto risulta a temperatura controllata e non viene

abbandonato ai raggi solari.

Condizioni di stoccaggio stoccaggio a +2 - +4°C - non esporre il prodotto ai raggi solari

Termine minimo di conservazione (giorni): 40

3. Dati del prodotto:

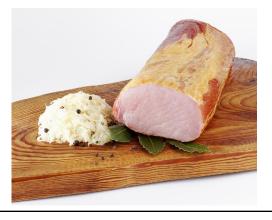
Ingredienti (in ordine decrescente):

carne di suino, salamoia speziata (acqua, sale, estratti di spezie, aromi, destrosio, stabilizzanti: difosfati, trifosfati; antiossidanti: ascorbato di sodio, acido ascorbico; conservante: nitrito di sodio).

Microbiologia conforme secondo il decreto UE 2073/2005.

Senza OGM secondo il decreto UE 1829/2003 e 1830/2003.

Indicazione Origine: □





Scheda tecnica

QM-FO 110 Valido dal: 30.12.14 pagina 2 di 3

4. Allergeni	contengono	tracce di
Cereali e derivati con glutine Crostacei e derivati Uova e derivati Pesce e derivati Arachidi e derivati Soja e derivati Latte e derivati compreso (il lattosio) Frutta a guscio e derivati. Sedano e derivati Senape e derivati Semi di sesamo e derivati Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2 Lupino e derivati Molluschi e derivati	contengono	tracce di
5. valori nutrizionali		valore calcolato
Valore energetico (kcal): Valore energetico (kJ): Proteine: Carboidrati: di cui zuccheri grasso: di cui acidi grassi saturati: fibre: sodio: sale		
6. informazione logistiche		
tipo di confezionamento: peso netto (g): unità di consegna: articolo per unità di consegna: untità di consegna per unità di trasporto: unità di trasporto: articolo per unità di trasporto:	busta sottovuoto ca. 1800 cassa E2 8 24 bancale 192	



Scheda tecnica

QM-FO 110 Valido dal: 30.12.14 pagina 3 di 3

7. Proprietà microbiologica e chimi	ica	
Salmonella:	assente /25g	
Listeria:	assente /25g	

8. Proprietá sensoriche

Aspetto: marone al taglio carne rosa, grasso bianco

Odore: aromatico, leggermente affumicato, delicato

gusto: aromatico, leggermente affumicato

Consistenza: sodo