

1. Identità del produttore

Produttore:	G. Pfitscher Srl
Sede legale: e sede di produzione	Via Roma 20 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
Partita IVA:	IT02526440215
Iscrizione registro imprese:	BZ02526440215

Bollo CE:

**2. Identificazione del prodotto**

Denominazione di vendita:	Stinco suino affumicate
Categoria del prodotto:	prodotto salmistrato, cotto e affumicato
Codice articolo:	1419
Peso netto (g):	ca. 1000
Egalizzato:	<input type="checkbox"/>
Condizioni di trasporto:	Il trasporto risulta a temperatura controllata e non viene abbandonato ai raggi solari.
Condizioni di stoccaggio	stoccaggio a 0-4°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: 

4. Allergeni

	contengono	tracce di
Cereali e derivati con glutine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja e derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e derivati compreso (il lattosio)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio e derivati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. valori nutrizionali

	valore calcolato
Valore energetico (kcal):	<input type="checkbox"/>
Valore energetico (kJ):	<input type="checkbox"/>
Proteine:	<input type="checkbox"/>
Carboidrati:	<input type="checkbox"/>
di cui zuccheri	<input type="checkbox"/>
grasso:	<input type="checkbox"/>
di cui acidi grassi saturati:	<input type="checkbox"/>
fibre:	<input type="checkbox"/>
sodio:	<input type="checkbox"/>
sale	<input type="checkbox"/>

6. informazione logistiche

tipo di confezionamento:	busta sottovuoto
peso netto (g):	ca. 1000
unità di consegna:	casse E2
articolo per unità di consegna:	14
unità di consegna per unità di trasporto:	24
unità di trasporto:	bancale
articolo per unità di trasporto:	336

7. Proprietà microbiologica e chimica

Salmonella:	assente /25g
Listeria:	assente /25g

8. Proprietà sensoriche

Aspetto:	marone al taglio carne rosa, grasso bianco
Odore:	aromatico, leggermente affumicato, delicato
gusto:	aromatico, leggermente affumicato
Consistenza:	sodo