



ENTE CERTIFICATORE:
BIOAGRICERT S.r.l. – IT – BIO - 007
OPERATORE CONTROLLATO R14P

STP B750/B751
Rev. 20 del 01.04.2019

LO SPECK BIOVIDA

COD B750/B751 (1/2 S.V.)

RIFERIMENTO MERCEOLOGICO	PRODOTTO CARNEO STAGIONATO
--------------------------	----------------------------

CARATTERISTICHE	SENZA DERIVATI DEL LATTE, SENZA GLUTINE. NON CONTIENE OGM AI SENSI DELLE DIRETTIVE CE 1829/2003 E 1830/2003. NON CONTIENE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE AI SENSI DELL'ALLEGATO II DEL REG. (UE) 1169/2011.
-----------------	---

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto con cosce biologiche delicatamente salate, affumicate e stagionate lentamente.
--------------------------	---

INGREDIENTI	Carne di suino biologico, sale, spezie biologiche, aroma naturale, zucchero di canna biologico. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrato di potassio.
-------------	---

DESTINAZIONE D'USO	Piccola, media e grande distribuzione, ristorazione pubblica e collettiva. Tutte le categorie di consumatori. Indicato anche per soggetti con intolleranze ai derivati del latte e/o al glutine.
--------------------	--

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE – ROSSO ROSATO NELLA PARTE MAGRA, CON GRASSO INTERMUSCOLARE E MAREZZATURA NON ECCESSIVI E DI COLORE BIANCO SAPORE – TICIPAMENTE DOLCE E DELICATO. LEGGERMENTE AFFUMICATO CONSISTENZA – COMPATTA ED OMOGENEA
--------------------------------	--

IMBALLAGGIO PRIMARIO	IMBALLAGGIO SECONDARIO	CONSERVAZIONE E TRASPORTO
SOTTOVUOTO IN SACCO TRASPARENTE	IN CARTONI CONTENENTI 2 PEZZI (4 PEZZI SE ½ S.V.)	A TEMPERATURA CONTROLLATA DA 0°C A +4°C

PEZZI PER CARTONE	PESO CARTONE (CIRCA) IN Kg	DIMENSIONI CARTONE (cm)			N. CARTONI PER STRATO	N. STRATI IN UN PALLET	EPAL PALLET ALTEZZA (cm)
		LUNGHEZZA	LARGHEZZA	ALTEZZA			
2/4	10	31	25	18	11	5	105

SHELF LIFE	PEZZATURA	REQUISITI LEGALI
120 GIORNI INTERO, 90 GIORNI ½ S.V.	Kg. 4,5 / 5,0 circa (Kg. 2 / 2,5 se ½ s.v.)	Il prodotto viene preparato in conformità ai Reg. CE 178/02, 852 ed 853/04. Le analisi microbiologiche sono condotte in conformità ai Reg. CE 2073/2005 e 1441/2007. Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Parametro	Valori	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi positiva	< 10 ufc/g	Energia	1236 kJ
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g		297 kcal
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g	Grassi	19 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	di cui acidi grassi saturi	6,6 g
		Carboidrati	< 0,5 g
		di cui zuccheri	< 0,5 g
		Proteine	31 g
		Sale	4,4 g

La stampa coincide in contenuto e formato con l'originale approvato e archiviato da RAQ.

SALUMI VIDA Sas di Cristian Vida & C. Via dei Laghi, 28 33040 Togliano di Torreano (Cividale – Udine)

P. IVA IT 02955260308 C.F. 02955260308 - REA UD 351577 - Tel. 0432.715232 Fax 0432.715033

PEC salumivida@pec.it - www.salumivida.it - www.biovida.it - info@salumivida.it