



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

STP B752
Rev. 19 del 01.04.2019

LO SPECK BIOVIDA AFFETTATO

COD B752

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| 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, destrosio biologico. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio. |
|-------------|--|

| | |
|--------------------|--|
| 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 – TIPICAMENTE DOLCE E DELICATO. LEGGERMENTE AFFUMICATO CONSISTENZA – COMPATTA ED OMOGENEA E MORBIDA, BUONA SEPARAZIONE TRA LE FETTE |
|--------------------------------|--|

| | | |
|---|--------------------------------|---|
| IMBALLAGGIO PRIMARIO | IMBALLAGGIO ESTERNO | CONSERVAZIONE E TRASPORTO |
| IN VASCHETTA TRASPARENTE, IN ATMOSFERA PROTETTIVA | IN CARTONI CONTENENTI 10 PEZZI | 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 | | | |
| 10 | 1,420 | 21 | 25 | 21 | 15 | 6 | 141 |

| SHELF LIFE | PEZZATURA | REQUISITI LEGALI |
|------------|--------------------|---|
| 75 GIORNI | PESO FISSO gr. 100 | 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 spp.</i> | 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