



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 06/11/2019

Pag. 1 di 2

Compilato ed approvato da RQ

SPECK

Denominazione commerciale	Speck
Denominazione legale	Speck
Descrizione generale del prodotto	Coscia suina disossata, rifilata, salata e stagionata. Sapore delicato aromatizzato ed affumicato.
Produttore	MERANO SPECK srl Via Peter Mitterhofer 11, 39025 – Naturno (BZ)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Carne di suino, sale, spezie, zucchero, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio, antiossidante: ascorbato di sodio.
Allergeni	Assenti
OGM	Assenti
Provenienza della materia prima	EU
Modalità di conservazione	Temperatura non superiore ai +7°C. Dopo l'apertura consumare entro 10 giorni.
Temperatura di trasporto	Temperatura non superiore ai +7°C.
Temperatura del prodotto alla consegna	Temperatura non superiore ai +7°C.
Modalità di confezionamento	Sottovuoto
TMC	150 giorni dalla data di confezionamento
Peso medio	2,5kg ca

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0501
Bollo CE	IT 695 L CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1313
	kcal	314
Grassi	g	24
di cui acidi grassi saturi	g	8,5
Carboidrati	g	0,3
di cui zuccheri	g	0,3
Proteine	g	24
Sale	g	4,9

-Caratteristiche organolettiche-

Forma e dimensioni	Trapeziode
Aspetto esterno	Superficie piatta
Aspetto interno/al taglio	Rosso, rosa
Sapore	Delicato
Odore	Caratteristico odore di spezie con affumicatura
Consistenza	Discreta

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Parametro	U.M.	Valori medi \pm tolleranza	Limiti di rifiuto	
			<	>
pH		6,3	5,5	7,2
Aw		0,90	0,82	0,92
Umidità	%	45	40	50
Grassi	%	24	20	30
Proteine	%	24	20	30
Ceneri	%	6	5	9
Sale	%	4,9	4	6
Zuccheri totali	%	0,3	0	1
Nitriti (come nitrito di sodio)	mg/kg	50	0	100
Nitrati (come nitrato di sodio) come residuo	mg/kg	50	0	150



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 06/11/2019

Pag. 2 di 2

Compilato ed approvato da RQ

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	U.M.	Valore obiettivo (≤)	Limiti di rifiuto (>)
Conta mesofila totale	ufc/g	100 000	100 000 000
Enterobatteri totali	ufc/g	10	100
Escherichia coli	ufc/g	<50	>50
Enterococchi	ufc/g	10	
Staphylococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100	>100
Anaerobi solfito riduttori	ufc/g	<10	>10
Lieviti	ufc/g	100	
Muffe	ufc/g	1000	
Salmonella spp.	ufc/25g	Assente	Presente
Listeria Monocytogenes	ufc/25g	Assente	Presente

-Contaminanti e residui chimici-

Parametro	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
Sostanze inibenti	µg/kg	Assenti	Presenti
Residui di antiparassitari	mg/kg	Inferiori ai limiti delle normative vigenti (Dir.94/29CEE, Dir.96/33/CEE)	Superiori ai limiti
Residui di sostanze fito-sanitarie	mg/kg	Nei limiti definiti dalle normative vigenti	Superiori ai limiti
Residui di medicinali veterinari	µg/kg	Nei limiti definiti dalle normative vigenti (Reg. (CE) n. 90/2377 e successive modifiche)	Superiori ai limiti
Metalli pesanti:			
-Pb	mg/kg	<0,05	>0,1
-Cd	mg/kg	< limite di rilevabilità metodo	>0,05
Ocratossina A	ppb	<0,5	>1
Diossine e furani	Pg OMS-PCDD F-TEQ g grasso	Reg. (CE) n. 466/2001 e successive modifiche	>0,1
PCB	ng/g	<50	>100
3-MCPD	ppb	Assente	>10
Benzopirene	µg/kg	Reg. (CE) n. 208/2005	>5
Radionuclidi	Bq/kg	<50	>370

-Informazioni logistiche-

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità	Peso unitario (TARA)	Note
Imballo primario (unità di vendita) <i>Mondi Styria</i>	Bobina termoretraibile Mondi	1	20g	Per unità di consegna
Imballo secondario <i>Cartone</i>	Cartone	1	560g	
Unità di movimentazione <i>-pallet</i>	Epal	1	24kg	Per pallet
<i>-sistema di mantenimento</i>	Film estensibile	1	0,5g	