



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 08/11/2019

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

SPECK

Denominazione commerciale	Speck
Denominazione legale	Speck
Descrizione prodotto	Lo speck è un prodotto di salumeria ottenuto dalla lavorazione della coscia intera di maiale, che proviene da macelli abilitati e conformi al capitolato materia prima Speck Alto Adige IGP. La coscia intera viene disossata e rifilata da tendini e grasso, sottoposta a salatura a secco ed affumicatura, quindi a stagionatura. Ad ultimazione della stagionatura, il prodotto viene lavato, asciugato, porzionato e confezionato sottovuoto. Tutto il processo avviene in temperatura ed umidità costantemente controllate.
Produttore	RECLA srl Zona produttiva 2, 32028 - Silandro (Bz)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100 - Benevento
Ingredienti	Carne di suino, sale, spezie, destrosio, piante aromatiche, conservante: nitrito di sodio
Allergeni	Nessuno
OGM	Nessuno
Modalità di conservazione	Conservare max. +7°C
Modalità di confezionamento	Sottovuoto in termoformatrice
Shelf life	90 giorni
Shelf life residua	85 giorni
Peso netto	2,6kg ca

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0018
Codice ean	2527570
Codice GTIN	98019315019916
Bollo CE	IT 621L CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1221
	kcal	292
Grassi	g	17
di cui acidi grassi saturi	g	6,3
Carboidrati	g	0,8
di cui zuccheri	g	0,3
Proteine	g	34
Sale	g	4,1

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametri	Valore
Listeria monocytogenes quantitativa	≤ 100/g ufc
Salmonella spp.	Assente/25g
Enterobacteriaceae (Enterobatteri)	≤ 1 x 10 ² /g ufc
E. coli	≤ 1 x 10 ² /g ufc
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 1 x 10 ² /g ufc
Staphylococcus aureus	≤ 1 x 10 ² /g ufc

-Caratteristiche organolettiche-

Colore	Tipico marrone scuro/rosso vivo, tipico di prodotto stagionato, inframezzato dal colore bianco/rosato del grasso
Sapore	Delicato, aromatico, leggermente affumicato

-Informazioni logistiche-

Materiale di confezionamento	Laminato multistrato per uso alimentare
Dimensione unità di consumo	23cm x 31cm x 5cm (lung x larg x alt)
Tipo imballo	16157 Pm stampato Recla
Dimensione unità di imballo	295cm x 395cm x 205cm (lung x larg x alt)
Pezzi per unità di imballo	2
Peso per unità di imballo	5,2kg
N° imballi per strato	8
N° strati per bancale	5
N° imballi per bancale	40
Peso per bancale	208kg