|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **SCHEDA TECNICA** PRODOTTO | MOD: ST | |
| Ed. 01 | Rev. 00 |
| Data 27/09/2019 | Pag. 1 di 1 |
| Compilato e approvato da RQ | |

**FIAMMIFERI DI SPECK**

|  |  |
| --- | --- |
| Denominazione commerciale | Fiammiferi di Speck |
| Denominazione legale | Speck a fiammiferi |
| Produttore | FURLOTTI&C srl  Via Santi 1, 43014 – Medesano (PR) |
| Distributore | I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti  Zona Industriale Pezzapiana, 82100 - Benevento |
| Ingredienti | Coscia di suino, sale, spezie, destrosio, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252 |
| Allergeni | Nessuno |
| OGM | Assenti |
| Modalità di conservazione | Max +4°C.  Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero in modalità protetta e consumare entro 2 giorni. |
| TMC | 75 giorni |
| Vita minima residua alla consegna | 60 giorni |
| Peso netto | 100g |
| Materia prima | Carne fresca di suino di provenienza estera (CE)  Taglio anatomico: coscia suina disossata |
| Processo produttivo | La coscia disossata, rifilata e sgrassata, viene salata a secco con la miscela di salagione e riposta in vasche in cella per un periodo di 15-20 giorni a temperatura compresa fra 0°C e +4°C, quindi viene affumicata a freddo con segatura di legna aromatica per circa 20 giorni. Il prodotto viene trasferito in stagionatura per un periodo minimo di 90 giorni. Il prodotto viene quindi porzionato a forma di “fiammifero” e confezionato in atmosfera protettiva. |

**-Caratteristiche generali-**

|  |  |
| --- | --- |
| Codice articolo | IDA0366 |
| Codice ean | 8011192001807 |
| Bollo CE | IT 983L CE |

**-Caratteristiche sensoriali-**

|  |  |
| --- | --- |
| Colore | Rosso, tipicamente stagionato |
| Odore | Forte ed affumicato in base agli aromi utilizzati per la sua conservazione e per il processo |
| Sapore | Affumicato, dolce |
| Consistenza | Morbida |

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valore Energetico | kJ | 954 |
| kcal | 228 |
| Grassi | g | 12 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 4 |
| Carboidrati | g | 1 |
| di cui zuccheri | g | 0,5 |
| Proteine | g | 29 |
| Sale | g | 5 |

**-Caratteristiche microbiologiche-**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Carica batterica totale | 10⁴-10⁵ ufc/g | |
| Escherichia coli | <10 ufc/g | |
| Staphylococcus coagulasi positivi | <500 ufc/g | |
| Clostridium perfringens | <30 ufc/g | |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25g | < 100 ufc/g a fine shelf-life |
| Salmonella spp. | Assente in 25g | |

**-Caratteristiche chimico-fisiche-**

|  |  |
| --- | --- |
| pH | 5,3 |
| Aw | 0,93-0,94 |

**-Informazioni logistiche-**

|  |  |
| --- | --- |
| Imballo | Vaschetta termoformata trasparente  Top: PET | PE-EVOH | PE  Tray: APET | PE-EVOH | PE peel |
| Pezzi/cartone | 16 |
| Cartoni/strato | 10 |
| Strati/pallet | 10 |
| Dimensioni cartone | 230mm x 240mm x 160mm |