



**CENTRO CARNE SRL**



<b>Ragione Sociale Fornitore:</b>	CENTRO CARNE Srl Via Cristoforo Colombo 1, 64027 Sant' Omero (TE), Italia BOLLO CE: IT2927 S	
<b>Descrizione Articolo</b>	PULLED PORK 500 g	
<b>Denominazione di vendita</b>	Prodotto a base di carne di suino aromatizzata confezionata sottovuoto precotta	
<b>Articolo</b>	008661	
<b>CODICE EAN 13</b>	8053369902005	
<b>Stabilimento di produzione</b>	BOLLO CE: IT E 743 K CE	
<b>Stato Fisico</b>	Prodotto aromatizzato, confezionato sottovuoto e cotto a lentamente a bassa temperatura.	
<b>Temperatura di conservazione:</b>	Conservare tra 0 - 4 °C	
<b>Vita totale del prodotto (espresso in giorni):</b>	45 giorni	
<b>Ingredienti (%):</b>	INGREDIENTI: Carne di suino (95%), sale, spezie, zucchero di canna, aromi, aromi di affumicatura, conservante E250,olio di semi di girasole.	
<b>Allergeni (anche quelli che derivano da contaminazione crociata):</b>	Assenti. Vedi Tabella	
<b><u>Caratteristiche microbiologiche</u></b>		
<b>Parametri</b>	<b>Limite</b>	<b>Unità di Misura</b>
CBT	$\leq 10^6$	ufc/g
E.Coli	$\leq 10^2$	ufc/g
Lysteria m.	Assente	in 25 g
Salmonella	Assente	in 25 g
Anaerobi solfito riduttori	$\leq 10^3$	ufc/g
<b><u>Caratteristiche organolettiche e sensoriali</u></b>		
<b>Aspetto:</b>	Tipico del prodotto ben cotto	
<b>Odore:</b>	Caratteristico della carne di suino ben cotta e aromatizzata	
<b>Consistenza:</b>	Morbida e tenera al palato, si presta bene allo sfilacciamento	

<b>Colore</b>	Superficie esterna rosso scuro tipico della carne ben cotta cosparsa di spezie e aromi. Rosso più chiaro nella parte più interna
<b><u>Confezionamento</u></b>	
<b>Peso singolo pezzo</b>	500g
<b>n. pezzi per confezione</b>	1
<b>Peso confezione</b>	500g
<b>Imballo primario</b>	Scatola contenente un sacchetto sottovuoto idoneo per i processi di cottura contenente pulled pork. Imballo primario: Sacco sottovuoto idoneo per processi di cottura. Materiale destinato al contatto alimentare certificato UNIEN ISO 9001:2015 e UNI EN 15593:2008/, conforme al REG.CE 1935/2004, REG.CE 1895/2005, REG.CE 2023/2006, REG.UE 10/2011, DM21.03.1973, DPR 777/1982 (Art.Applicabili), D.Lgs n°29 del 10/02/2017.
<b>Imballo secondario</b>	Cartone
<b>Etichettatura:</b>	In conformità alla normativa vigente in CE
<b>Trasporto e Consegna</b>	Automezzi refrigerati aziendali idonei, regolarmente certificati ATP e preventivamente autorizzati dall'autorità sanitaria competente.
<b>Modalità di consumo:</b>	Da consumarsi previa accurata cottura. Non forare la confezione. Da consumare entro 24 h dall'apertura della confezione
<b>Modalità di preparazione:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pentola con acqua calda q.b. portata già in ebollizione</li> <li>- Spegnerne il fuoco e immergere il sacchetto chiuso contenente il pulled pork in acqua precedentemente portata a ebollizione per 10 minuti</li> <li>- <i>Facoltativo:</i> Togliere dalla busta e inserire in forno (forno preriscaldato a 180° ventilato) per 5-8 minuti; Tirare fuori, sfilacciare, condire con salsa bbq e impiattare</li> </ul> <p><u>Suggerimento:</u> SALSA BBQ commerciale + 20-25% DI MIELE per addolcire</p>
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	
Valori medi per 100 gr di prodotto	
Energia	1067 kJ / 255 kcal
Grassi	19 g
Di cui acidi grassi saturi	8 g
Carboidrati	3 g
Di cui zuccheri	< 0.5 g
Proteine	18 g
Sale	1.5g
<b><u>ALLERGENI</u></b>	
<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI</b>	
Reg. UE 1169/2011	

<b>Allergene</b>	<b>Presenza nel Prodotto</b>	<b>Possibile Contaminazione</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e Prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e Prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO

Rev.00 del 18/06/2021