

HDS Foodservice Srl Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 06 01/10/15 pag. 1 di 1 Cod. Prodotto: 26020
---	--	---

MARCHIO:		TAR: 1601.0099
DENOMINAZIONE	STINCO DI PROSCIUTTO PRECOTTO	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Specialità tipica della salumeria modenese costituita dal tessuto muscolare ed osseo dello stinco del suino opportunamente conciato ed insaporito. Confezionato in busta e sottoposto a trattamento termico precottura e stabilizzazione.	
INGREDIENTI	Carne di suino, Sale, Spezie, Aromi naturali; conservanti: Sodio Nitrito	
ALLERGENI	Non sono presenti allergeni ai sensi della direttiva 2007/68/CE e Reg UE nr. 1169/2011	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto commercialmente sterile Stabile dopo incubazione a 37°C per 7 giorni	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	24 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con gg/mm/aaaa su etichetta collo e su etichetta singolo pezzo. Conservare in luogo fresco e asciutto.	
IMBALLAGGIO	Primario: sacchetto in alluminio termosaldato Secondario: cartone contenente 13/15 buste Dimensioni collo (L x P x A): 38 x 35 x 21 cm. Peso lordo: 11.0 kg	
QUANTITA' NOMINALE	650 - 800 g (singolo pezzo) 10 kg (collo - unità di vendita)	
SGOCCIOLATO	/	
EAN13	8033011091776	
BANCALIZZAZIONE	48 colli per pallet, 8 colli per strato, 6 strati per pallet	

	Emessa/Approvata	
Firma	L. Marini	