

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

<b>MARCHIO:</b>		<b>TAR: 1601.0099</b>
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>STINCO DI PROSCIUTTO PRECOTTO</b>	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	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.	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Carne di suino, Sale, Spezie, Aromi naturali; conservanti: Sodio Nitrito</b>	
<b>ALLERGENI</b>	Non sono presenti allergeni ai sensi della direttiva 2007/68/CE e Reg UE nr. 1169/2011	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Prodotto commercialmente sterile Stabile dopo incubazione a 37°C per 7 giorni	
<b>DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	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.	
<b>IMBALLAGGIO</b>	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	
<b>QUANTITA' NOMINALE</b>	650 - 800 g (singolo pezzo) 10 kg (collo - unità di vendita)	
<b>SGOCCIOLATO</b>	/	
<b>EAN13</b>	8033011091776	
<b>BANCALIZZAZIONE</b>	48 colli per pallet, 8 colli per strato, 6 strati per pallet	

	<b>Emessa/Approvata</b>	
<b>Firma</b>	<b>L. Marini</b>	