



*Antica Corte
Pallavicina*

Antica Corte Pallavicina di Terre Verdi Srl
Via Sbrisi, 3 43010 Polesine P.se (PR) - 1819/L
Tel. 052496136 - Tel. 052496416 -
Web: www.fratellispigaroli.it E-mail: Info@acpallavicina.com

TITOLO
SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione del prodotto:	SPALLA COTTA
Denominazione legale:	Spalla cotta
Formato:	Intero compreso tra 8,5 Kg ed i 10 Kg a fine cottura
Temperatura di conservazione:	Prodotto intero o porzionato sottovuoto a +4°C
Shelf life:	60 giorni
Modalità d'uso:	Affettato previa rimozione del budello esterno.
Confezionamento:	Prodotto intero o porzionato: sottovuoto confezionato con materiale idoneo al contatto e inscatolato.
Allergeni:	Non presenti
Modalità di trasporto:	Refrigerato

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione	È un prodotto intero, cotto, a base di carne di suino
Provenienza della carne	Il prodotto è ottenuto dalla macellazione di suini pesanti italiani, provenienti da macelli limitrofi.
Ingredienti:	Spalle di suino rifilate ancora unite alla coppa, acqua, sale marino, destrosio, fruttosio, aromi, antiossidante:E301,conservante:E250, stabilizzanti:E450, E451.
Forma:	Ovoidale
Involucro esterno:	Vescica di suino
Aspetto esterno:	Rosato con superficie legata
Aspetto al taglio:	La fetta si presenta rosa, consistenza morbida
Sapore:	Aroma delicato dai sentori aromatici delle spezie

PARAMETRI MICROBIOLOGICI (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)

TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)

Listeria monocytogenes	≤ 100 UFC/g	Energia	1393 kJ
			334 kcal
Salmonella spp	Assente in 25 g	Grassi	29
		di cui acidi grassi saturi	3,1
		Carboidrati	0
		di cui zuccheri	0
		Fibre	0
		Proteine	17
		Sale	1,6

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo previsto	Cartone	N° Pezzi per imballo:	DA DEFINIRE
Pallets	Dimensioni (cm)		DA DEFINIRE
	Strati per bancale		DA DEFINIRE
	Colli per strato		DA DEFINIRE

SIGLA	EDIZIONE	REVISIONE	DATA	PAGINA
ST.01	00	00	28/10/2019	1 / 1