

# SCHEMA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALIZZATO

Data creazione: 10/08/2020

N° revisione: 0

Data revisione: 10/08/2020

Codice Prodotto Fornitore: 27812 – 1120

Denominazione Commerciale: LOMBO SUINO DIS. EXPO SV

Descrizione Lombo suino disossato con bardella confezionato sottovuoto

Prodotto Distribuito da Fiorani & C. SpA Via Coppalati, 52 Piacenza – Italia

T.M.C. / Scadenza 21 giorni

Peso netto singola confezione Peso Variabile da 4 a 5 kg circa

Modalità di confezionamento  
(numero confezioni per imballo) 3 pezzi

Modalità di conservazione REFRIGERATO. Conservare a temperatura tra 0° e +4°C.  
Non forare la confezione e consumare previa cottura

Ingredienti Carne di Suino

Descrizione del taglio anatomico Lombo suino disossato con bardella, rifilato, leggermente sgrassato  
confezionato sottovuoto, origine carne: UE

Caratteristiche organolettiche La carne presenta colore rosa, tipico della carne cruda, il grasso è di  
colore bianco. Consistenza al taglio priva di eccessi di resistenza per  
parti tendinee grossolane non rimosse. L'odore è tipico della carne  
fresca assenza di odori estranei.

Dichiarazioni Etichettatura in conformità alle vigenti disposizioni di legge.  
Conformità dei prodotti lavorati alle disposizioni previste in materia di  
autocontrollo e di rintracciabilità

Allergeni //

Paese di allevamento UE

Paese di macellazione UE

Dati logistici: Peso netto del cartone: 12 -15 Kg  
Cartoni per strato: 6 cartoni  
Strati per pallet: 10

