



**Codice:**

**873**

**Descrizione:**

**SPALLA ARROSTO-(PORCHETTA) ARCO (KG 5,0)**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**  
**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**  
**INGREDIENTI**

SPALLA ARROSTO (PORCHETTA) ARCO 5 KG

Carne: UE

Carne di suino 57%, acqua, fecola di patate, sale, amido modificato, addensanti:E407,E415, regolatore di acidità: E331, spezie,aromi, esaltatore di sapidità:E621, antiossidante:E301, conservante: E250.

**ALLERGENI**

Assenti

Sena glutine anche in tracce

**DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO**

Prodotto realizzato partendo da spalle provenienti dai principali macelli e laboratori di sezionamento europei. Le spalle vengono disossate,rifilate,successivamente sono siringate con apposita siringatrice multiaghi,tenderizzate, zangolate ed infine stampate. La cottura avviene in forni a vapore con una leggera affumicatura del prodotto. Per il confezionamento vengono utilizzati sacchi termoretraibil dopo aver tagliato a metà il prodotto stesso.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**  
**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Nitriti: entro i limiti di legge.

Escherichia coli: < 100 MPN/g

Staphylococcus aureus: < 100 ufc/g

Listeria monocytogenes: assente in 25g

Salmonella: assente in 25g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Forma: cilindrica nervata

Aspetto esterno: omogeneo, privo di fessurazioni

Aspetto interno: compatto senza fessurazioni

Consistenza: elastica

Odore: tipico, leggermente speziato

Sapore: tipico, leggermente speziato

Colore: rosa uniforme la parte magra, bianca la parte grassa

**VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI**

Valori medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 469 kJ 112 kcal

<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Grassi 4,5 g di cui acidi grassi saturi: 1,7 g Carboidrati: 6,6 g di cui zuccheri: < 0,5 g Proteine: 11g Sale: 2,5 g
<b>CONSERVAZIONE</b>	Da 0°C a +4°C
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	90 giorni
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Sacco termoretraibile sottovuoto
<b>DIMENSIONI ARTICOLO</b>	20cm x diametro:160mm
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	5,00 kg
<b>PESO LORDO SINGOLO PEZZO</b>	5,030 kg
<b>PESO LORDO CARTONE</b>	5,290 kg
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n. 1
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 78
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n. 13
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n. 6
<b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>	Lunghezza: 280mm Larghezza: 210mm Altezza: 180mm
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	La carne ha colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta, ha una consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa, i grassi presenti sono di colorito bianco e consistenza soda. La carne non presenta colore pallido, consistenza flaccida, viscosità superficiale con perdita di liquidi organici, carni scure, consistenza dura e aspetto asciutto, comparsa di colorazioni anormali, odori e sapori anormali, inacidimento, putrefazione, ammuffimento, irracidimento del grasso
<b>MARCHIO</b>	ARCO
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	CE IT 529 L
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	2100300
<b>CODICE A BARRE CARTONE</b>	98001847003006
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	16024210
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Strada Sopramonte 40, 38123 Trento (TN)
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	Rev.17/10/2020 int.14/04/2021 17/05/2021 conf.23/01/2023