

SENZA
LATTOSIO

SENZA
GLUTINE

A Rioni



SPECK



Sapore gradevole e delicato.
Selezioniamo solo pregiate cosce di suino
che vengono disossate, rifilate,
sapientemente aromatizzate ed affumicate ad arte.
Ideale per accompagnare formaggi
e per arricchire primi piatti.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche

Marchio	SALUMI DA RE
Denominazione	Speck
Descrizione prodotto	Coscia suina disossata, rifilata, salata e stagionata. Sapore delicato aromatizzato e affumicato.
Ingredienti	Carne di suino, sale, spezie, zucchero, aromi, Conservanti: nitrito di sodio, antiossidanti: ascorbato di sodio.
Provenienza della carne	UE
Peso netto	ca. 5 kg
TMC/Shelf-life	Da consumarsi preferibilmente entro 150 giorni dalla data di confezionamento
Vita residua alla consegna	Min. 90% del TMC
Temperatura e tipo di cons.	Max +7°C
Temperatura di trasporto	Max +7°C
Forma e dimensioni	Trapezioido
Aspetto esterno	Superficie piatta
Aspetto interno/al taglio	Rosso - rosa
Sapore	Delicato
Odore	Caratteristico odore de spezie con affumicatura
Consistenza	Discreta

Requisiti merceologici

Unità di vendita	Baffa di speck intera o a tranci (divisa per due, quattro, otto, sedici).
Unità di consegna	Cartone contenente 2 pezzi interi o sottomultipli.

Requisiti chimico-fisici

pH	6.0
aW	0,88
Umidità	45%
Grassi	24%
Proteine (N x 6,25)	24%
Ceneri	6%
Sale (NaCl)	4,9%
Zuccheri tot.	0,3%
Nitriti (come nitrito di sodio)	50 mg/kg
Nitrati (come nitrato di sodio) come residuo	50 mg/kg

Requisiti microbiologici

Conta mesofila totale	100 000 ufc/g
Enterobatteri tot.	10 ufc/g
E. coli	< 50 ufc/g
Enterococchi	10 ufc/g
Staphylococcus aureus Coag.+ (S)	< 100 ufc/g
Anaerobi Solfito-riduttori	< 10 ufc/g
Lieviti	100 ufc/g
Muffe	100 ufc/g

Contaminanti (microorganismi e loro tossine)

Salmonella spp (S)	assente ufc/25 g
L. monocytogenes (S)	< 100 ufc/25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	314 kcal - 1313 kj
Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	8,5 g
Carboidrati	0,3 g
di cui zuccheri	0,3 g
Proteine (N x 6,25)	24 g
Sale	4,9 g

Allergene alimentare		Presente	Assente	Contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03	Uova e prodotti a base di uova		X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06	Soia e prodotti a base di soia		X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	