QUERCETA
Biologico per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
MASSERIE AMICHE S.R.L.

TRITATO DI SUINO BIO
Cod. 13 rev. 01_26

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ingrediente versatile e popolare in molte cucine del mondo, il macinato di carne può prevedere diverse tipologie, con una singola carne di provenienza o un misto, ma una cosa è certa: perché il piatto funzioni occorre scegliere sempre un prodotto di qualità, meglio se da allevamenti di fiducia.
Le carni più gustose sono sicuramente quelle di maiale e di manzo, di cui si utilizzano la spalla oltre alla pancia e al petto.
Un po' di grasso è essenziale per garantire sapore e succosità al piatto.

Denominazione:	**TRITATO DI SUINO BIO**
Denominazione di vendita:	Carne suina
Luogo di produzione:	IT N8985 CE
Ingredienti:	Carne di suino
Altre informazioni:	ORIGINE DELLA CARNE SUINA: ITALIA. Prodotto biologico. Il prodotto non contiene ingredienti OGM.
Formato disponibile:	400 g
Packaging:	Sottovuoto in skin
Modalità di conservazione:	Refrigerazione (0°/4°C)
Modalità di utilizzo:	Consumare previa adeguata cottura (+ 75°C)
Shelf life:	15 gg
Destinazione d'uso:	Il consumatore finale è la popolazione generale, senza alcun indirizzo particolare verso gruppi caratterizzati dalla presenza di particolari fattori di rischio o per suscettibilità specifica agli agenti responsabili di processi patologici provocati o trasmessi da alimenti.
Caratteristiche chimico/fisiche:	pH: 6,2 aw: <0,93 Conservanti:/ Allergeni:/
Tecnologie di lavorazione:	Impastamento
Caratteristiche chimico/microbiologiche:	Salmonella (n:5, c:0) Non rilevabile in 25 g Listeria Monocytogenes (n:5, c:0) Non rilevabile in 25 g E. coli <10000 ufc/g Stafilococchi coagulasi positivi <10000 ufc/g

QUERCETA
Biologico per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
MASSERIE AMICHE S.R.L.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO) *		
Parametri	**Unità di misura**	**Valore**
Energia	kJ/kcal	1066/255
Grassi	g	21
- di cui acidi grassi saturi	g	7,9
Carboidrati	g	0,5
- di cui zuccheri	g	0,5
Proteine	g	17
Sale (NaCl)	g	0,61
*i valori riportati sono il risultato di specifiche determinazioni analitiche e/o ricerche bibliografiche.		

ALLERGENI / ALLERGENS		
Allergene / Allergen	**Presente nel prodotto / Presence in product**	**Possibili cross-contaminazioni / Potential cross-contamination**
Cereali contenenti glutine e derivati / cereals containing gluten and product thereof	NO	SI
Crostacei e derivati / crustacean and product thereof	NO	NO
Pesce e derivati / Fish and product thereof	NO	NO
Uova e derivati / Eggs and product thereof	NO	NO
Arachidi e derivati / peanuts and product thereof	NO	NO
Soia e derivati / Soy and product thereof	NO	NO
Latte e derivati (incluso lattosio) / milk and products thereof (including lactose	NO	NO
Frutta a guscio e derivati / nuts and products thereof	NO	NO
Sedano e derivati / Celery and products thereof	NO	NO
Senape e derivati / mustard and products thereof	NO	NO
Semi di sesamo e derivati / sesame seeds and products thereof	NO	NO
Residuo in SO2 > 10 mg/kg / SO2 more than 10 mg/kg	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino / lupin and products thereof	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / molluscs and products thereof	NO	NO