



S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>SPECK AFFUMICATO</b>  Codice 3503	Pagina 1 di 4

### 1 - Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	Casa Montorsi & il suo Speck
Denominazione	Speck
Descrizione	Coscia suina fresca senz'osso salata ed affumicata.
Provenienza carne	Origine carne UE
Processo produttivo	Coscia suina fresca refrigerata, senz'osso sottoposta a salatura, affumicatura e stagionatura. L'affumicatura è ottenuta dal fumo proveniente dalla combustione di truciolo di legno di quercia e di faggio.
Tipo confezionamento	Confezionato in sottovuoto. 3 pezzi per cartone.
Stagionatura	Minimo 6-7mesi
Shelf life sfuso (giorni)	//
Shelf life sottovuoto/atmosfera protettiva (giorni)	180 giorni
Modalità conservazione sfuso	//
Modalità conservazione sottovuoto/Atmosfera protettiva	Temperatura inferiore + 10° C
Indicazioni per l'uso	//
OGM	Non risultano ingredienti provenienti in toto o in parte da Organismi Geneticamente Modificati (ai sensi del reg. CE 1829 e 1830 del 2003).
Destinazione d'uso	Tutti i consumatori.

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>SPECK AFFUMICATO</b>  Codice 3503	Pagina 2 di 4

Formato e peso medio			
Codice	Descrizione	EAN	Peso Medio
3503	SPECK AFFUMICATO RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune Sacco 7 PLASTICA - Etichetta PP 5 PLASTICA	2035030	Kg 5,70

Imballo						
Codice	Dimensioni (mm)	Tara (kg)	Pz X Imb	Imb X Strato Min	Imb X Strato Max	Strati per pallet .
3503	590x390x145	0,85	3	4	4	10

RACCOLTA DIFFERENZIATA segui le indicazioni del tuo Comune

Cartone PAP 20  
Pallet legno FOR 50  
Film estensibile LDPE 4

Ingredienti	
	Lista Ingredienti
	Carne di suino, sale marino, destrosio, saccarosio, aromi naturali, spezie, conservanti: nitrito di sodio (E 250)

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>SPECK AFFUMICATO</b>  Codice 3503	Pagina 3 di 4


## 2- Caratteristiche sensoriali, nutrizionali, chimiche e fisiche

Caratteristiche sensoriali e organolettiche	
Parametro	Descrizione
Colore	La carne (parte magra) è di colore rosso naturale, il grasso è di colore bianco
Sapore	Gradevole e caratteristico tipico del prodotto affumicato
Odore	gradevole e caratteristico del prodotto stagionato e affumicato.

Caratteristiche nutrizionali	
Parametro	Valori medi
Energia (Kj)	1231
Energia (Kcal)	295
Grassi (g/100g)	18
Grassi Saturi (g/100g)	7,2
Carboidrati (g/100g)	0,8
Zuccheri (g/100g)	0,0
Proteine (g/100g)	33
Sale (g/100g)	3,1

Caratteristiche chimico-fisiche	
Parametro	Valori medi
pH	5,6 - 6,1
aW	<= 0,92

Criterio microbiologico di sicurezza alimentare	
Parametro	Valori medi
Escherichia coli (Ufc/g)	<10
Staphylococ. coag. pos.(Ufc/g)	<500
Salmonella Ssp (Ufc/25g)	Assente/absent
Listeria Monocytogen.(Ufc/25g)	Assente/absent

S-COM-01 Ed. 12 del 27/10/2021	Scheda Tecnica Prodotto	Stampa 15/09/2022 Ult.Modifica 15/09/2022
	<b>SPECK AFFUMICATO</b>  Codice 3503	Pagina 4 di 4

Allegato 1)

DIRETTIVA 2007/68/CE <<Allegato iii bis ingredienti di cui articolo 6,paragrafi 3 bis, 10 e 11>>

	Allergene Alimentare	Presente	Assente	Cross contamination
1	Cereali e prodotti derivati di: frumento, orzo, segale, avena, farro, riso, grano saraceno		X	
2	Lupino e derivati		X	
3	Molluschi e/o derivati		X	
4	Crostacei e/o derivati		X	
5	Uova e/o derivati		X	
6	Pesce e/o derivati		X	
7	Arachide e/o derivati		X	
8	Soia e prodotti a base di soia		X	
9	Latte e/o derivati		X	
10	Noci e/o derivati di: mandorle, noci, nocciole, noci del Brasile, noci di pécan, noci di anacardio, noci di macadamia, pinoli, pistacchi		X	
11	Sedano e derivati		X	
12	Senape e prodotti a base di senape		X	
13	Semi e prodotti derivati di: sesamo, senape, lupino, papavero		X	
14	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg ou 10 mg/l espressi in SO2		X	

### 3 - Controlli, adempimenti e normative

Nr di Riconoscimento
IT 1810 L CE
Accreditamenti e Certific.
IFS 7
Verifica
Ufficio Qualità - Maria Pia Nardini
Approva
R.G.Q. - Bruno Montorsi