



**SCHEDA TECNICA**  
**PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 27/09/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

**FIAMMIFERI DI SPECK**

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Denominazione commerciale         | Fiammiferi di Speck   |
| Denominazione legale              | Speck a fiammiferi  |
| Produttore                        | FURLOTTI&C srl<br>Via Santi 1, 43014 – Medesano (PR)  |
| Distributore                      | I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti<br>Zona Industriale Pezzapiana, 82100 - Benevento   |
| Ingredienti                       | Coscia di suino, sale, spezie, piante aromatiche, destrosio, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252   |
| Allergeni                         | Nessuno   |
| OGM                               | Assenti   |
| Modalità di conservazione         | Max +4°C.<br>Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero in modalità protetta e consumare entro 2 giorni.   |
| TMC                               | 75 giorni   |
| Vita minima residua alla consegna | 60 giorni   |
| Peso netto                        | 100g  |
| Materia prima                     | Carne fresca di suino di provenienza estera (CE)<br>Taglio anatomico: coscia suina disossata  |
| Processo produttivo               | La coscia disossata, rifilata e sgrassata, viene salata a secco con la miscela di salagione e riposta in cella per un periodo di 15-20 giorni a temperatura compresa fra 0°C e +4°C, quindi viene affumicata a freddo con segatura di legna aromatica per circa 20 giorni. Il prodotto viene trasferito in stagionatura per un periodo minimo di 90 giorni. Il prodotto viene quindi porzionato a forma di "fiammifero" e confezionato in atmosfera protettiva. |

**-Caratteristiche generali-**

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| Codice articolo | IDA0366       |
| Codice ean      | 8011192001807 |
| Bollo CE        | IT 983L CE    |

**-Caratteristiche sensoriali-**

|             |  |
|-------------|--|
| Colore      | Rosso, tipicamente stagionato  |
| Odore       | Forte ed affumicato in base agli aromi utilizzati per la sua conservazione e per il processo |
| Sapore      | Affumicato, dolce  |
| Consistenza | Morbida  |

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

|                            |      |     |
|----------------------------|------|-----|
| Valore Energetico          | kJ   | 954 |
|                            | kcal | 228 |
| Grassi                     | g    | 12  |
| di cui acidi grassi saturi | g    | 4   |
| Carboidrati                | g    | 1   |
| di cui zuccheri            | g    | 0,5 |
| Proteine                   | g    | 29  |
| Sale                       | g    | 5   |

**-Caratteristiche microbiologiche-**

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Carica batterica totale           | 10 <sup>4</sup> -10 <sup>5</sup> ufc/g         |
| Escherichia coli                  | <10 ufc/g                                      |
| Staphylococcus coagulasi positivi | <500 ufc/g                                     |
| Clostridium perfringens           | <30 ufc/g                                      |
| Listeria monocytogenes            | Assente in 25g   < 100 ufc/g a fine shelf-life |
| Salmonella spp.                   | Assente in 25g                                 |

**-Caratteristiche chimico-fisiche-**

|    |           |
|----|-----------|
| pH | 5,3       |
| Aw | 0,93-0,94 |

**-Informazioni logistiche-**

|                    |   |
|--------------------|---|
| Imballo            | Vaschetta termoformata trasparente<br>Top: PET   PE-EVOH   PE<br>Tray: APET   PE-EVOH   PE peel |
| Pezzi/cartone      | 16  |
| Cartoni/strato     | 10  |
| Strati/pallet      | 10  |
| Dimensioni cartone | 230mm x 240mm x 160mm   |

16/10/2019

