

	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I -01-0150865-03
PORCHETTA CAST.ROM.1/2 SV CBM			Revisione 01 del 06/12/2022 Pag. 1 di 4

SCHEDA PRODOTTO // PRODUKTSPEZIFIKATION // PRODUCT SPECIFICATION				
Marchio // Marke // Brand Name	Codice articolo // Artikelnummer // Item code	Descrizione articolo // Artikelbeschreibung // Item Description	Codice EAN // EAN- Code // EAN Code (GTIN)	Codice Doganale // Zolltarifnummer // Custom Code
CORTE BUONA	0150865	PORCHETTA CAST.ROM. ½ SV CBM	2411560000000	

PRODOTTO – PRODUKT – PRODUCT	
Stabilimento di produzione // Produktion // Production site N° CE	Italia Alimentari S.p.A. 
Stabilimento di confezionamento // Abpackungsbetrieb/Versand // Packaging factory	Italia Alimentari S.p.A. 
Denominazione di vendita // Verkehrsbezeichnung // Trade name	PORCHETTA
Denominazione legale // Legal Name // Legal name	Prodotto a base di carne // Meat Product
Processo di trasformazione // Verwandlungsprozess // Transformation process	Lonza di suino e pancettone suino con cotenna refrigerati, provenienti da macelli autorizzati CE, salati mediante iniezione di salamoia, massaggiati con spezie e aromi naturali. Avvolti uno sull'altra tenendo la cotenna all' esterno legando il tutto a corda. Cottura a secco tipo arrosto con rosolatura esterna seguita da confezionamento sottovuoto in busta alluminata gialla, pastorizzabile. Chilled pork loin and pork belly with rind, from EC authorized slaughterhouses, salted by injecting brine, massaged with spices and natural flavors. Wrapped one over the other keeping the rind on the outside tying everything with a rope. Dry roast cooking with external browning followed by vacuum packing in a yellow aluminized bag, which can be pasteurized.
Data di scadenza o TMC // Verwenden Sie nach Datum oder MHD // Use by date or Best before	180 giorni // Gebrauch durch 180 Tage // Use by 180 days
TMC (minimo garantito alla consegna) // RLZ (Tage ab Anlieferung) // TMC Date of minimum durability (minimum life on receipt)	120 giorni // 120 Tage // 120 days
Presentazione confezionamento // Verpackung // Presentation – packaging	confezionamento sottovuoto // under vacuum plastic film
Ingredienti // Zutaten (inkl. QUID) // Ingredients (with QUID)	Ingredienti: carne suina (Origine carne: UE) sale, aromi naturali, spezie; antiossidante: ascorbato di sodio E301, conservante: nitrito di sodio E250. Ingredients: pork (Meat origin: EU) salt, natural flavorings, spices; antioxidant: sodium ascorbate E301, preservative: sodium nitrite E250.
Modalità di conservazione e/o modalità di utilizzo // Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise // Storage conditions and/or conditions of use	Conservare a 0/+4°C. Non forare la confezione. Il prodotto può essere consumato tal quale, previa asportazione della cotenna esterna e successivo frazionamento. // Keep 0/+4°C. Do not pierce the bag. The product can be consumed as it is, prior removal of the external rind and subsequent splitting.
Consigli per la preparazione // Zubereitungshinweise // Serving suggestions	//

Rev.	Natura Modifiche		
01	Aggiornamento		
Preparazione		Approvazione	Distribuzione
BETTINELLI CHIARA		BELLESIA ANDREA	BETTINELLI CHIARA

	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I -01-0150865-03
PORCHETTA CAST.ROM.1/2 SV CBM			Revisione 01 del 06/12/2022 Pag. 2 di 4
Etichetta // Etikette // Label			
Altre informazioni // Sonstige Angaben // Other information	//		

IMBALLAGGIO – PALLET – UNITA' DI TRASPORTO // VERPACKUNG - PALETTIERUNG - TRANSPORTEINHEIT // PACKAGING – PALLETTISING – TRANSPORT UNIT				
Tipo Typ Type	Dimensioni e Tara Größe und Tara Dimensions and Tare (cmxcm and g)	Peso netto Gewicht Net wt.	Contenuto: num. e descriz. Inhalt: Nummer und Beschreibung Contents: numb. And descr.	Contenuto // Inhalt // Contents Disposizione // Bereitstellung // Disposition
Confezione	20 x 40 cm (Tara: 50g ± 10%)	4.3 kg circa	1 pz da 4.3 kg circa	//
CARTONE// Karton // Carton	40 x 22 x 19 cm (Tara: 280g ± 8%)	4.5 kg	1 pz ≈ 4.3 kg	//
PALLET//palette	1200 x 800 x 1150	≈ 216 kg	n. 48 cartoni	8 cartoni per 6 strati 8 cardboard /6 layers

CARATTERISTICHE FISICO-ORGANOLETTICHE // PHYSIKALISCHE UND ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN // PHYSICAL AND ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS				
PARAMETRO // PARAMETER // PARAMETRES	U.M.	Standard	Criteri accettabilità Akzeptanzkriterien Acceptance rules	Riferimento Referenz Referral
Forma // Form // Shape	//	Rettangolare irregolare		
Dimensioni pezzo // Stück Abmessungen // Piece dimensions	cm	19 x 16 x 14 cm (±1 cm)		
Numero di fette // Scheiben je Packung // Number of slices	n	//		
Peso pezzo // Stückgewicht // Piece weight	g	4.3 kg circa		
Aspetto // Aussehen // Aspect	//	tipico del prodotto // typisch für das Produkt // typical of the product		
Odore // Geruch // Smell	//	tipico del prodotto // typisch für das Produkt // typical of the product		
Sapore // Geschmack // Taste	//	assenza di rancidità // das Fehlen von Ranzigkeit // absence of rancidity		

	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazzoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI		ST-00-22-I -01-0150865-03	
	PORCHETTA CAST.ROM.1/2 SV CBM				Revisione 01 del 06/12/2022 Pag. 3 di 4
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE // NÄHRWERTDEKLARATION // NUTRITION DECLARATION					
Valori Nutrizionali Medi Per 100 g Durchschnittliche Nährwerte für 100 g Average Nutrition Values For 100 g				Criteri accettabilità Akzeptanzkriterien Acceptance rules	
Energia // Brennwert // Energy	kJ/kcal	1046/252		Linee Guida CE 2012 "tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" // CE-Richtlinien 2012 "Toleranzen für Nährwertangaben auf dem Etikett" // In compliance with the "European Commission guidelines regarding the setting of tolerances for the nutritional values indicated on the label" - December 2012	
Grassi // Fett // Fat	g	20,0g ± 20%			
di cui acidi grassi saturi // davon gesättigte Fettsäuren // of which saturates	g	8.5g ± 0,8g			
Carboidrati // Kohlenhydrate// Carbohydrate	g	1g ± 2g			
di cui zuccheri // davon Zucker // of which sugars	g	1 g ± 2g			
Proteine // Eiweiß // Protein	g	17g ± 20%			
Sale // Salz // Salt	g	2,80 ± 20%			
Sodio // Natrium // Sodium	mg	1120 mg			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // MIKROBIOLOGISCHE FEATURES // MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS					
PARAMETRO // PARAMETER// PARAMETRES	PRODOTTI STAGIONATI // GEWÜRZTE PRODUKTE // SEASONED PRODUCTS		PRODOTTI COTTI // GEKOCHTE PRODUKTE // COOKED PRODUCTS		
	SODDISFACENTE ZUFRIEDEN SATISFYING	ACCETTABILE AKZEPTABLES ACCETTABLE	SODDISFACENTE ZUFRIEDEN SATISFYING	ACCETTABILE AKZEPTABLES ACCETTABLE	
Carica mesofila totale // Mesophile Gesamtladung // Total mesophyle count	n.a.	n.a.	Inizio vita ≤5.0 x 10 ³ ufc/g Fine vita ≤5.0 x 10 ⁷ ufc/g		
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g	10≤X<10 ² ufc/g	<10 ufc/g	10≤X<10 ² ufc/g	
Escherichia coli	<10 ufc/g	10≤X<10 ² ufc/g	<10 ufc/g	10≤X<10 ² ufc/g	
Staphilococcus aureus Coag. +	<10 ² ufc/g	10 ² ≤X<10 ⁴ ufc/g	<10 ufc/g	<10 ³ ufc/g	
Salmonella spp	Absent in 25 g		Absent in 25 g		
Listeria monocytogenes	Absent in 25 g or ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg. 2073/05 e s.m.i.		Absent in 25 g or ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg. 2073/05 e s.m.i.		
Anaerobi solfito riduttori	<10 ² ufc/g	10 ² ≤X≤10 ³ ufc/g	<10 ² ufc/g	10≤X≤10 ³ ufc/g	
ALLERGENS (Annex. II, Reg. UE 1169/2011)			Present in the product	Present in Cross Contamination	
Cereali contenenti glutine* // Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse* // Cereals containing gluten *			NO	NO	
Crostaee e prodotti a base di crostaee // Krebstiere und –Krebstiererzeugnisse // Crustaceans and products thereof			NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova // Eier und –Eiererzeugnisse // Eggs and products thereof			NO	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce // Fisch und daraus abgeleitete Produkte // Fish and products thereof			NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi // Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse // Peanuts and products thereof			NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia // Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse // Soybeans and products thereof			NO	NO	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) // Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) // Milk and products thereof (including lactose)			NO	NO	
Frutta a guscio e i loro prodotti** // Schalenfrüchte** // Nuts**			NO	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano // Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse // Celery and products thereof			NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape // Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse // Mustard and products thereof			NO	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo // Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse // Sesame seeds and products thereof			NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti*** // Schwefeldioxid und Sulphite*** // Sulphur dioxide and sulphites ***			NO	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini // Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse // Lupin and products thereof			NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi // Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse // Molluscs and products thereof			NO	NO	
* - grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati // * - Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon wheat, rye, barley, oats, triticale, kamut, hybridised strains * - wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof					
** - mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) ** Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss (Queenslandnuss)almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macademia nuts (queensland nuts)					
*** - almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products					

	Sede Legale: viale Europa 14 – 43011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazzoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SALUMI	ST-00-22-I -01-0150865-03
PORCHETTA CAST.ROM.1/2 SV CBM			Revisione 01 del 06/12/2022 Pag. 4 di 4
thereof *** - in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale *** - In einer Konzentration von > 10mg/kg oder 10mg/l als SO ₂ angegeben In a concentration > 10mg/kg or 10mg/l described as SO ₂ *** - at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂			
ALLERGENI (in etichetta) ALLERGENE (auf dem Etikett) ALLERGENS (on the label)		//	
CLAIM (on the label)		//	
OGM // GVO // GMO		Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedano etichettatura supplementare (in accordo con i Reg. CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003). Das Produkt enthält keine Bestandteile, die in Übereinstimmung mit den EG-Verordnungen n. 1829/2003 und EG n. 1830/2003, für zusätzliche Kennzeichnung gemäß der neuen Gesetzgebung erforderlich sind. This product does not contain ingredients that require additional labelling as the new legislation establishes, in accordance with regulations CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003.	