



**BECK**  
Spanferkel-Spezialitäten  
aus Hohenlohe

DE  
BW 01102  
EG

**Beck GmbH & Co.KG, 74635 Neu Kupfer**

**Scheda tecnica prodotto**

**Aggiornamento: 01.11.2017**

EU Macello – Sezionamento e lavorazione.

Flurweg 21 in 74635 Neu-Kupfer

DE 186803986

Tel: +49 79 44 / 91 31 - 0 Fax: / 91 31 31

Specifica prodotto																					
Denominazione prodotto:	Stinco posteriore di porchetta fresco																				
Caratteristica prodotto:	aspetto: pulito																				
Consistenza:	Carne compatta tipica del maiale.																				
Odore - sapore:	Tipico della carne fresca, privo di odore di deterioramento da sapori estranei.																				
Ingredienti:	Stinco posteriore di porchetta - Carne con cotenna e ossa																				
Origine / Allevamento	Germania																				
Macellazione	Germania																				
Allergene:	Nessuno																				
Indicazioni genetiche	Il prodotto non contiene componenti soggetti a requisiti di etichettatura conformi al Regolamento CE 1829/2003 e non sono soggetti al Regolamento CE 1830/2003.																				
Codice prodotto:	5246																				
Peso per pezzo:	ca. 0,550 – 0,750kg x 2pezzi = ca. 1,1 – 1,5 kg																				
Scadenza:	13 giorni																				
Conservazione:	+2° - +4 °C																				
Confezionamento prodotto:	Due pezzi in sacco sottovuoto.																				
Valori medi nutritivi	<table border="0"> <tr> <td>Calorie:</td> <td>560 kJ/134 kcal</td> <td>Fibre</td> <td>&lt;0,1g</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td>6,9g</td> <td>Proteine:</td> <td>17,9 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui grassi saturi:</td> <td>2,4g</td> <td>Sale:</td> <td>0,2g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati:</td> <td>0,2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Di cui Zuccheri:</td> <td>0,2g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Calorie:	560 kJ/134 kcal	Fibre	<0,1g	Grassi:	6,9g	Proteine:	17,9 g	Di cui grassi saturi:	2,4g	Sale:	0,2g	Carboidrati:	0,2g			Di cui Zuccheri:	0,2g		
Calorie:	560 kJ/134 kcal	Fibre	<0,1g																		
Grassi:	6,9g	Proteine:	17,9 g																		
Di cui grassi saturi:	2,4g	Sale:	0,2g																		
Carboidrati:	0,2g																				
Di cui Zuccheri:	0,2g																				
Parametro microbiologico	<table border="0"> <tr> <td>Carica batteriologica</td> <td>&lt;1,0 x 10<sup>6</sup> KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteri</td> <td>&lt;1,0 x 10<sup>3</sup> KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonelle</td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td>Listerie</td> <td>&lt;1,0 x 10<sup>2</sup> KBE/g</td> </tr> </table>	Carica batteriologica	<1,0 x 10 <sup>6</sup> KBE/g	Enterobatteri	<1,0 x 10 <sup>3</sup> KBE/g	Salmonelle	n.n. in 25g	Listerie	<1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g												
Carica batteriologica	<1,0 x 10 <sup>6</sup> KBE/g																				
Enterobatteri	<1,0 x 10 <sup>3</sup> KBE/g																				
Salmonelle	n.n. in 25g																				
Listerie	<1,0 x 10 <sup>2</sup> KBE/g																				
Peso per cartone:	ca. 10,00 - 12,00 kg																				
Misura cartone:	Lunghezza 560 mm x larghezza 360 mm x altezza 130 mm.																				
Cartoni per bancale:	40																				
Cartoni per strato:	4																				
Prodotto da:	Beck GmbH & Co. KG, Flurweg 21, 74635 Neu Kupfer																				

Creato il: 01.09.2014

Approvato il: 01.09.2014

Creato da: S. Eichmann

Approvato da: H. Beck

Documento valido per : controllo Qualità