



BECK
Spanferkel-Spezialitäten
aus Hohenlohe

DE
BW 01102
EG

Beck GmbH & Co.KG, 74635 Neu Kupfer

Scheda tecnica prodotto

Aggiornamento: 01.03.2020

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:	Maialino 10,0 - 12,0 kg congelato																				
Caratteristica prodotto:	aspetto: pulito, senza danni di macellazione, con testa e coda, senza frattaglie.																				
Consistenza:	Carne compatta tipica del maiale.																				
Odore - sapore:	Tipico della carne fresca, privo di odore di deterioramento di sapori estranei.																				
Ingredienti:	Carne di maialino con osso e cotenna																				
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:	59130																				
Peso per pezzo:	ca. 10,0 – 12,0 kg																				
Scadenza:	360 giorni																				
Conservazione:	- 18 C°																				
Confezionamento prodotto:	Singolo pezzo in sacco sottovuoto.																				
Valori medi nutritivi	<table border="0"> <tr> <td>Calorie:</td> <td>532 kJ/127 kcal</td> <td>Fibre</td> <td><0,1g</td> </tr> <tr> <td>Grassi:</td> <td>5,4g</td> <td>Proteine:</td> <td>19,3 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui grassi saturi:</td> <td>2,0g</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:	532 kJ/127 kcal	Fibre	<0,1g	Grassi:	5,4g	Proteine:	19,3 g	Di cui grassi saturi:	2,0g	Sale:	0,2g	Carboidrati:	0,2g			Di cui Zuccheri:	0,2g		
Calorie:	532 kJ/127 kcal	Fibre	<0,1g																		
Grassi:	5,4g	Proteine:	19,3 g																		
Di cui grassi saturi:	2,0g	Sale:	0,2g																		
Carboidrati:	0,2g																				
Di cui Zuccheri:	0,2g																				
Parametro microbiologico	<table border="0"> <tr> <td>Carica batteriologica</td> <td><1,0 x 10⁶ KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteri</td> <td><1,0 x 10³ KBE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonelle</td> <td>n.n. in 25g</td> </tr> <tr> <td>Listerie</td> <td><1,0 x 10² KBE/g</td> </tr> </table>	Carica batteriologica	<1,0 x 10 ⁶ KBE/g	Enterobatteri	<1,0 x 10 ³ KBE/g	Salmonelle	n.n. in 25g	Listerie	<1,0 x 10 ² KBE/g												
Carica batteriologica	<1,0 x 10 ⁶ KBE/g																				
Enterobatteri	<1,0 x 10 ³ KBE/g																				
Salmonelle	n.n. in 25g																				
Listerie	<1,0 x 10 ² KBE/g																				
Peso per cartone:	ca. 10,0 - 12,0 kg																				
Misura cartone:	Lunghezza 790 mm x larghezza 295 mm x alto 165 mm.																				
Cartoni per bancale:	52																				
Strati per bancale	ca. 13 strati/bancale																				
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