



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Speck stagiionato SPIGA 4x2,5kg		Revisión: Fecha: 01/07/2021
Dirección de producción:	Via Per Modena, 176, Settecane di Castelvetro (MO) 41014	Sello de salubridad: IT 946L CE
Ingredientes:	Carne de cerdo, sal. Sin gluten, sin conservantes	Código Spiga: MAR201

Descripción producto:	Toda la pierna de cerdo fresca se corta, se deshuesa y se seca con una mezcla de sal y otros ingredientes declarados. Para permitir una buena penetración de la solución salina, los jamones se colocan en cubas durante unos 20 días a una T ° alrededor de 3 ° C. Al final de este período, el producto se transfiere a las células en reposo para permitir una deshidratación óptima; luego pasamos a las celdas de condimento: fase a temperatura y humedad controladas, que dura al menos 8 meses.	Proveedor: 131
------------------------------	---	---------------------------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Estándar (mg/kg)	
Aw	<0,92	
Salmonella	de acuerdo con Reg. UE 2073/05 y modificaciones posteriores	
Listeria monoc.		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Rojo natural Ahumado envolvente	Olor: Sabor: Intenso y
--	---------------------------

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kj	957
	Kcal	229
Proteínas	g	28
Grasas	g	13
de las cuales saturadas	g	4,4
Carbohidratos	g	<0,5
de los cuales azúcares	g	<0,5
Sal	g	5,7

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	2*055002
Código DUN 14	98018896550023
Unidades por caja	4
Medidas del producto	
Medidas de la caja	55x38x15cm
Cajas por palet	48
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	2500g
Peso bruto unidad	2500g
Código estadístico	

