



**LAVORAZIONE  
CARNI s.r.l.**



cap. soc. € 216.720,00 i.v. - R.E.A. N. PI89233 - R.I./C.F./P.I. IT 00932160500 - fbmcarni@pec.it

**sede legale:** Via Trieste, 17 - 56011 CALCI (PI) - Tel. (+39) 050 93.84.71 - Fax (+39) 050 93.62.31 - info@fbmcarni.it - www.fbmcarni.it  
**unità locale:** Via Del Colle, 78 - 50041 CALENZANO (FI) - Tel. (+39) 055 88.39.913 - Fax (+39) 055 88.26.607 - calenzano@fbmcarni.it



LABORATORIO AUTORIZZATO



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>produttore</b>	F.B.M. Lavorazione carni s.r.l. - qualita@fbmcarni.it
<b>stabilimento</b>	Bollo CE IT D5258 Via Del Colle, 78 – 50041 CALENZANO (FI)
<b>denominazione legale</b>	PREPARAZIONE DI CARNE DI SUINO CON FICHI SECCHI E NOCI
<b>denominazione di vendita</b>	LONZA DI SUINO FARCITA CON FICHI SECCHI E NOCI RETAIL ATP
<b>origine della carne</b>	ITALIA



<b>codice articolo</b>	0902552618			
<b>EAN confezione</b>	2807973	<b>pezzi per conf.</b>	1	<b>peso conf.</b> ≅ 600 gr
<b>GTIN cassa</b>	98029140079788	<b>conf. per cassa</b>	3	<b>peso cassa</b> ≅ 1.800 gr

<b>confezionamento</b>	vaschetta polistirolo espanso - PET/EVOH/PE film TOP antifog atmosfera protettiva	<b>trasporto</b>	apposito automezzo refrigerato in possesso di ATP
		<b>conservazione</b>	temperatura tra 0° C e + 4° C
		<b>conservabilità</b>	7 gg dalla data di produzione
<b>etichettatura</b>	le etichette apposte sono conformi a quanto previsto dalla normativa cogente	<b>utilizzo</b>	da consumarsi previa adeguata cottura

<b>ingredienti</b>	carne di suino, ripieno 40% [carne di suino, amido di patata, sale, fibre vegetali (fibra di patata, fibra di agrumi, fibra di bambù), destrosio, estratto di spezie, aromi naturali (pepe e aceto)], pancetta di suino, fichi secchi 5%, NOCI 5%, rosmarino, aromi naturali 1% (spezie ed erbe in proporzione variabile: rosmarino, ginepro, aglio, salvia, timo, alloro, origano, maggiorana)
<b>OGM e allergeni</b>	OGM: assenti - Può contenere tracce di: LATTE e CEREALI CONTENENTI GLUTINE
<b>trattamenti subiti</b>	disosso, mondatura, farcitura, formatura, legatura, confezionamento, etichettatura, imballaggio, stoccaggio in cella frigorifera, trasporto

<b>criteri microbiologi al termine della shelf life</b>	
E. Coli	conforme al Reg. 2073/2005/CE
Salmonella spp.	conforme al Reg. 2073/2005/CE
Listeria monocytogenes	Conforme ad O.M. 07/12/93
Yersinia Enterocolitica	assente in 25g

<b>profilo organolettico</b>	n.d.
<b>proprietà chimico-fisiche</b>	n.d.

<b>dichiarazione nutrizionale Informazioni nutrizionali per 100 gr</b>		
valore energetico	KJ	1122
	Kcal	270
grassi	g	18,3
di cui acidi grassi saturi	g	5,3
carboidrati	g	5,1
di cui zuccheri	g	3,8
proteine	g	20,3
sale	g	4,24