

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
Raw ham cubes					

INFORMAZIONI LOGISTICA					CONSERVAZIONE					
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale	ITALIANO	-18°				
5	2	120	60	600						
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO								
Sacchi termosaldati		Cartone				SCADENZA				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						12 mesi				
						METODO DI CONSUMO				

INGREDIENTI									
Carne di maiale, sale. Conservante: E252									

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE					
UMIDITA'	14				ITALIANO	CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA						COLIFORMI TOTALI				
GRASSI	19					COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	30					ESCHERICHIA COLI				
CARBOIDRATI						STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)						SALMONELLA	Absent	25g		
Kcal						LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent	25g		
KJOULE						MUFFE E LIEVITI				
CENERI						BACILLUS CEREUS				
PH						MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl						NOTE TECNICHE				
MINERALI										
FIBRE ALIMENTARI										

LOGISTIC INFORMATION					STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS					
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet	ENGLISH	-18°				
5	2	120	60	600						
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK								
Thermosealed bag		Carton				SHELF LIFE				
DESCRIPTION OF PRODUCT						12 months				
						TO CONSUME				

INGREDIENTS									
Pork meat, salt. Preservatives: E252									

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product					BIOLOGICAL PARAMETERS					
MOISTURE	14				ENGLISH	TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER						TOTAL COLIFORM				
FAT	19					FECAL COLIFORM				
PROTEIN	30					ESCHERICHIA COLI				
CARBOHIDRATE						STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALT (equivalent of SODIUM)						SALMONELLA	Absent	25g		
Kcal						LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent	25g		
KJOULE						MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT						BACILLUS CEREUS				
PH						MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl						TECHNICAL NOTES				
MINERALS										
FIBRE										