

## SCHEMA TECNICA

Data emissione: <b>19/12/01</b>	Revisione: <b>10</b>	Data revisione: <b>01/10/18</b>
Denominazione di vendita: <b>BUFFATELLA</b>		
Codice prodotto: <b>02107</b>		
Codice EAN: <b>2 216225</b>		

### DESCRIZIONE

Pasta fine emulsionata ottenuta con carne di suino, farcita con ortaggi misti e avvolta con pancetta di suino, cotta a vapore, affumicata, tagliata a metà, confezionata e pastorizzata.

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Non contiene:

- fonti di glutine.

### INGREDIENTI

Carne di suino (48%), pancetta di suino (28%), acqua, cetrioli (6,5%), olive (3%), sale, destrosio, proteine del latte, lattosio, fibra vegetale, peperoni, aromi. Addensanti: amido modificato, carragenina. Stabilizzanti: polifosfati, E401, E412. Esaltatore di sapidità: E621. Antiossidante: E301. Conservante: E250.

### DURATA COMMERCIALE DEL PRODOTTO

90 giorni dalla data di pastorizzazione.

*Durata residua alla consegna: 65 giorni.*

### CONFEZIONAMENTO E PEZZATURA

Confezionato sottovuoto in sacco neutro. Pezzatura da 4 kg circa.

### IMBALLAGGIO

Scatole contenenti 4 pezzi per un totale di 16 kg circa.

### MODALITÀ DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

A mezzo camion refrigerato.

Temperatura di conservazione: +2/+4 °C.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Parametro</i>	<i>Unità di misura</i>	<i>Valore normale</i>	<i>Valore massimo</i>	<i>Metodo</i>
Carica batterica totale	UFC/g	$\leq 10^4$	$\leq 10^6$	UNI EN ISO 4833:2004
Enterobatteri	UFC/g	$\leq 10$	$\leq 10^3$	AFNOR BIO 12/21 - 12/06
Enterococchi	UFC/g	$\leq 10$	$\leq 10^3$	NMKL n°68 5th Ed 2011
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assenza	Assenza	UNI EN ISO 11290-1:2005
Salmonella spp	in 25 g	Assenza	Assenza	UNI EN ISO 6579:2008

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

<i>Valori nutrizionali medi per 100 g</i>	
Energia	745 kJ 179 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	13 g 8,1 g
Carboidrati di cui zuccheri	2,3 g 0,5 g
Proteine	13 g
Sale	2,4 g



## SCHEDA ALLERGENI

Referenza	<b>02107</b>	<b>BUFFATELLA</b>	
ALLERGENE	PRESENZA	ALLERGENE	PRESENZA
<b>Uova</b> e prodotti derivati	No	<b>Senape</b> e prodotti derivati	No
<b>Crostacei</b> e prodotti derivati	No	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti derivati	No
<b>Cereali contenenti glutine</b> cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	No	<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO <sub>2</sub>	No
<b>Pesce</b> e prodotti derivati	No	<b>Lupini</b> e prodotti derivati	No
<b>Arachidi</b> e prodotti derivati	No	<b>Molluschi</b> e prodotti derivati	No
<b>Soia</b> e prodotti derivati	No		
<b>Latte</b> e prodotti derivati (incluso lattosio)	Si		
<b>Frutta a guscio</b> cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di agaciù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	No		
<b>Sedano</b> e prodotti derivati	No		
<b>Note</b>	Presenza di <b>proteine del latte</b> e <b>lattosio</b> come dichiarato in etichetta.		