



Delitaly International Food Srl
Str. Principala 421/a
Sântandrei, jud. Bihor
RO 638 CE
P. IVA 00183119999

Prodotto Cotto Sgrassato
Versione 1.0
Data Gennaio 2017
Responsabile Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700565

BARCODE EAN: 2000565

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024110

COTTO SGRASSATO

Tipologia	Il cotto sgrassato è ottenuto da carne di coscia di suini allevati e macellati nella comunità europea. Lavorata, stampata e cotta a vapore con aggiunta di spezie ed aromi per dare un sapore tipico di prosciutto cotto. Senza allergeni, senza derivati del latte, senza glutine. Il prodotto è confezionato in busta di alluminio o poliaccoppiato trasparente. E' disponibile nel formato bauletto.
Pezzatura	7,000 kg c.a.
Conservazione	0°C / +4°C
Shelf life	120 gg
Confezione	Confezionato sottovuoto



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Escherichia Coli (UFC/g) in 25 g	Assente
Listeria Monocitogenes in 25 g	< 100
Salmonella Spp in 25 g	Assente
Clostridi s.r.	< 100
Stafilococco aureus	< 10
Coliformi totali	< 10
CBT	< 10

INGREDIENTI:

Carne di coscia di suino 92%. Acqua. Sale. Regolatore di acidità: E331, E500. Amido. Addensante: E407. Estratti di spezie. Antiossidanti: E301. Aromi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore	rosato
Odore	gradevole da prosciutto cotto
Sapore	deciso e armonioso
Consistenza	carni compatte
Aspetto	invitante

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	79.1
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	3.23

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	7
Pezzi per scatola	2
Peso per scatola kg	14
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	6
Cartoni per pallet	36
Dimensioni Scatola	50x30x20

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	340
Energia Kcal	81
Grassi	2
di cui Saturi	0.87
Carboidrati	0.75
Zuccheri	1.27
Proteine	14.40
Sale	1.30

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTE:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

NON CONTIENE E NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI IN ACCORDO CON I REG. CE 1829/2003 E I REG. 1830/2003

IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI - SENZA GLUTINE - SENZA DERIVATI DEL LATTE IN ACCORDO CON IL REG. CE 1169/11