



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

Prodotto Cotto Mattonella 1/2 sv  
Versione 1.0  
Data Marzo 2017  
Responsabile Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700572

BARCODE EAN: 2000572

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024110

## COTTO MATTONELLA 1/2 SV

<b>Tipologia</b>	Il Cotto Mattonella 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 delicato di cotto. Stampato per un utilizzo pratico in gastronomia. Senza allergeni, senza derivati del latte, senza glutine. Il prodotto è confezionato in busta di cryovac trasparente.
<b>Pezzatura</b>	2,200 kg c.a.
<b>Altezza</b>	5 cm c.a.
<b>Conservazione</b>	0°C / +4°C
<b>Shelf life</b>	120 gg
<b>Confezione</b>	Confezionato sottovuoto



### INGREDIENTI:

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

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

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

### IMBALLO:

<b>Peso medio per pezzo kg</b>	2,2
<b>Pezzi per scatola</b>	10
<b>Peso per scatola kg</b>	22
<b>Cartoni per strato</b>	6
<b>Strati per pallet</b>	5
<b>Cartoni per pallet</b>	30
<b>Dimensioni Scatola</b>	50x30x25

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

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

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

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

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

<b>Energia Kj</b>	340
<b>Energia Kcal</b>	81
<b>Grassi</b>	2
<b>di cui Saturi</b>	0.87
<b>Carboidrati</b>	0.75
<b>Zuccheri</b>	0.75
<b>Proteine</b>	14.40
<b>Sale</b>	1.30

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