



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

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

CODICE ARTICOLO: 700573

BARCODE EAN: 2000573

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024110

COTTO BLOCCO 1/2 SV

Tipologia	Il Cotto Blocco 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.
Pezzatura	4,500 kg c.a.
Altezza	10 cm 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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

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

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

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

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 cotto
Sapore	deciso e armonioso
Consistenza	carni compatte
Aspetto	invitante

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	4,5
Pezzi per scatola	4
Peso per scatola kg	18
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	5
Cartoni per pallet	30
Dimensioni Scatola	50x30x25

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

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