



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

Prodotto Cotto Blocco Intero sv  
Versione 1.0  
Data Marzo 2017  
Responsabile Alina Tamba

CODICE ARTICOLO: 700590

BARCODE EAN: 2000590

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024110

## COTTO BLOCCO INTERO SV

<b>Tipologia</b>	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.
<b>Pezzatura</b>	8,000 kg c.a.
<b>Altezza</b>	10 cm c.a.
<b>Conservazione</b>	0°C / +4°C
<b>Shelf life</b>	120 gg
<b>Confezione</b>	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. 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	8
Pezzi per scatola	2
Peso per scatola kg	16
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