



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

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

CODICE ARTICOLO: 700591

BARCODE EAN: 2000591

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024110

COTTO MATTONELLA INTERO SV

Tipologia	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.
Pezzatura	4,500 kg c.a.
Altezza	5 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

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 prosciutto cotto
Sapore	deciso e armonioso
Consistenza	carni compatte
Aspetto	invitante

IMBALLO:

Peso medio per pezzo kg	4,5
Pezzi per scatola	5
Peso per scatola kg	22
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	5
Cartoni per pallet	30
Dimensioni Scatola	50x30x25

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

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