



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

Prodotto Cotto Toast 22
Versione 1.0
Data Marzo 2017
Responsabile Alina Tamba

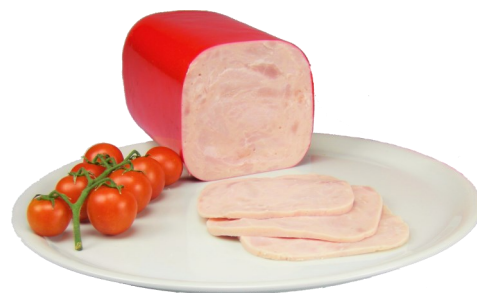
CODICE ARTICOLO: 700597

BARCODE EAN: 2000597

CODICE DI NOMENCLATURA: 16024110

COTTO TOAST 22

Tipologia	Il Cotto Toast 22 è ottenuto da carne di suini allevati e macellati nella comunità europea. Lavorata, stampata e cotta a vapore con aggiunta di spezie ed aromi per dare un sapore morbido ma deciso di cotto. Stampato in formato toast 11x10. Il prodotto è confezionato in sacco di materiale plastico per alimenti.
Pezzatura	2,500 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 suino. Acqua. Sale. Estratti di spezie. Stabilizzatori: E450/E451. Amido. Addensante: E407/E415. Esaltatore di sapidità: E621. Antiossidante E316. Colorante: E120. 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	2,5
Pezzi per scatola	8
Peso per scatola kg	20
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	6
Cartoni per pallet	36
Dimensioni Scatola	50x30x20

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/TRASPORTO:

Refrigerato 0°C/+ 4° C

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità : % p/p	77.5
Nitriti : mg/kg	nei limiti di legge
Ceneri :	3.36

VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr

Energia Kj	351
Energia Kcal	83
Grassi	1.3
di cui Saturi	0.61
Carboidrati	1.63
Zuccheri	1.63
Proteine	13.12
Sale	2.50

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 GLUTINE